



(上接 E5 版)

文 / 本报记者 钟兰

进口调料之红色



意粉酱：感受浓郁的意式风情

超市里琳琅满目的意大利面、通心粉大家肯定不会陌生,不过,用来配合意粉调味用的意粉酱,相信经常购买的人肯定不会太多。在麦德隆超市,你会发现众多品牌的意粉以及意粉酱。如果你忽然有了吃意粉的兴致,不妨选上几种最大众的口味。这个周末,你就可以和加菲猫一样,窝在家里享受美味的意大利美食了。

一般来说,超市里卖得最好的意粉酱,主要有肉味、番茄味、蒜葱味三个品种,售价基本在 24.5 元 /750 克左右。世纪联华超市、家乐福、麦德隆的进口食品区都能轻松买到。

●美食 DIY

菠菜三文鱼意粉

原料:意粉、菠菜、烟熏三文鱼片少许
调料:意粉酱、蒜片、黑胡椒粉

做法:

- 1.意粉照着包装上的说明,在盐水里煮熟,沥水分。
- 2.锅里放入适量橄榄油,下蒜片炒香,下菠菜炒软,关火,倒入烟熏三文鱼片,加盐和黑胡椒粉调味。
- 3.倒入意粉,炒匀即可。

茄汁意粉

原料:意粉

调料:番茄汁 1 杯、砂糖 1 汤匙、通粉(干) 160 克、盐少许、干香茜 2 汤匙

做法:

- 1.将通粉煮熟,捞起用冷水冲冷待用。
- 2.烧热油锅,将番茄汁与通粉一起翻炒,下香茜拌匀。
- 3.下糖、盐整味即成。

给你看点『颜色』 这个夏天 香草、沙茶酱、日式酱油、意粉酱……

进口调料之琥珀色



沙茶酱：浓香扑鼻 勾人食欲

最早知道沙茶酱,是在建国北路一家台北小火锅里,店家端上一小碟琥珀色的酱料,闻起来鲜鲜香香的,很是诱人。用它做调料来吃火锅,真是一种享受,不管是蔬菜、海鲜还是肉类,一沾上它,仿佛就多了一种鲜辣快感,吃起来非常过瘾。

后来才知道,这就是有名的沙茶酱,发源于马来西亚。据说那里的人喜欢把三块肉串在竹签上,在沸腾的酱汁里蘸了吃。“沙茶”就是马来话“三块”的译音。沙茶酱的原料以虾米、鳊鱼、花生、椰子粉为主,配料有姜粉、辣椒粉、葱干、蒜头、五香、芝麻、糖、盐,以椰子油炒制,各家都有自己专属的秘方呢!

为了能买到沙茶酱,小记没少跑几个地方。后来,在乐购河滨店终于找到了有名的马来西亚“牛头”牌沙茶酱,价格也不贵,小瓶装的 10 元左右。打开以后香气扑鼻,马上就勾起了食欲。它的色泽是橙黄的,质地很幼细,有点辛辣又有点咸香。它可是万能的调料酱呢,不管是煎炸炒炖还是直接蘸着吃,都是很不错的选择!

●美食 DIY

沙茶豆腐干

材料:五香豆腐干 300 克、红辣椒 1 只

调味料:沙茶酱 2 大匙、糖、酱油各 1 小匙,水 2 大匙

做法:

- 1.五香豆腐干洗净,红辣椒去蒂及籽,洗净,切末备用。
- 2.锅中倒入 2 大匙油烧热,放入豆腐干炒香,加入沙茶酱、糖、酱油、水以中火焖烧至汤汁收干,再加入红辣椒末拌炒均匀,即可盛出待凉食用。

沙茶酱蒸牛仔骨

材料:牛仔骨,洋葱

调料:沙茶酱、料酒、五香粉、酱油、生粉、盐、糖、花生油。

做法:

- 1.牛仔骨洗净,切段备用。洋葱去皮洗净,切丝备用。
- 2.沙茶酱、料酒、五香粉、酱油、生粉、盐、糖、花生油与牛仔骨拌和备用。
- 3.开蒸锅,放下牛仔骨蒸至八成熟,再放入洋葱丝,蒸至熟透即可。



高级社交圈的入门券 爱斐堡开设 葡萄酒品鉴课程

在社会交往日益频繁的今天,如何提高自己的交际能力和交际技巧,已经成为政界商界领袖等社会精英人士最为关心的话题之一。葡萄酒是国际社交的第二种语言,这种观点得到了众多政务商务人士的认同。然而葡萄酒文化在中国更像一种“舶来品”,它的文化掌故和品酒技巧,不经专业培训很难精通。正是在这样的背景下,葡萄酒品鉴课程日益走红,成为高级社交圈的一张“入门券”。

6 月 6 日,张裕爱斐堡北京国际酒庄举行了盛大的开业庆典,这是张裕与 OIV(国际葡萄与葡萄酒组织)合作建设的一座“全球酒庄新领袖”。在庆典中,由副主席雷纳先生为首的 OIV 代表团与张裕公司的负责人一同为“爱斐堡国际葡萄酒品鉴中心”举行了揭幕式。这一品鉴中心的成立,第一次把来自国际葡萄酒权威机构的葡萄酒品鉴课程带入了中国社交界。

爱斐堡是国内首家得到 OIV 全面支持的葡萄酒文化机构,计划为国内政务商务精英人士提供专业的葡萄酒文化、葡萄酒礼仪和葡萄酒鉴赏课程培训服务,这也将成为张裕爱斐堡酒庄在文化推广领域内的一张王牌。

受聘为爱斐堡酒庄名誉庄主的 OIV 名誉总裁罗伯特·丁洛特先生被任命为这所品鉴中心的主席,而 OIV 同时也专为品鉴中心设计了多项课程。据丁洛特先生介绍,这些课程将集中介绍国际通行的葡萄酒文化和葡萄酒礼仪知识体系,“我们希望品鉴中心能为中国的精英群体架设一道通往国际主流社会的桥梁。”

爱斐堡品鉴中心排出了华丽的授课教师阵容。除 OIV 鼎力推荐的国际葡萄酒业知名专家之外,以声名显赫的“香港酒神”黄雅历先生为首的国内著名酒评家也列名其中。

爱斐堡品鉴中心提出了一个颇为引人注目的观点——“宣传推广中国葡萄酒文化”。在黄雅历看来,这正是中国精英阶层开展葡萄酒社交的独资本:“中国的葡萄酒产业多年快速增长,葡萄酒消费者与日俱增,使得中国的葡萄酒文化已经浸透了独有的东方特色。”根据爱斐堡品鉴中心的计划,即将开设的葡萄酒品鉴课程,也将以各种顶级的中国风格葡萄酒作为品鉴对象。

OIV 副主席雷纳先生表示,OIV 希望爱斐堡品鉴中心成为中国精英群体参与国际葡萄酒文化交流的重要平台。根据张裕的计划,在爱斐堡各类品鉴课程中成绩卓著的各界人士,将被推荐参与 OIV 组织的各项国际葡萄酒文化交流活动。

张裕公司总经理周洪江对爱斐堡品鉴中心寄予厚望:“我们希望爱斐堡能成为中国葡萄酒文化的胜地,成为中国葡萄酒爱好者的精神家园。”

那些诱人的生蚝啊

文 / 徐秀雯

杭州凯悦咖啡厅这一周让顾客可谓大饱眼福和胃口。6 月 1 日至 6 月 7 日,他们推出了澳大利亚美食节。活动邀请了澳大利亚极负盛名的厨师 Scott Webster 亲自担任本次美食活动的主厨,所有主要食材均从澳大利亚进口。

无论是西澳大利亚的烟火腿、南澳大利亚的软乳酪和冷榨橄榄油、维多利亚的香醋和田螺——新西兰的羊肉,还是时下最美味的生蚝——它的味道甚至还带着澳大利亚海风的清新,所有地道美食,应有尽有。特别是那诱人的生蚝,就连我这样丝毫不碰贝类动物的人,忍不住夸赞一番。新鲜的生蚝滴上几滴柠檬汁,足够你为之陶醉,丝毫尝不到腥味,只有鲜嫩无比的肉汁让你倾倒。

厨师利用独一无二的丛林食品,包括柠檬山杨、丛林番茄、伊拉瓦拉梅等,用丰富的想象力创制出各款独具特色的澳大利亚佳肴。能有机会尝到如此新鲜的南半球美味,是何等的幸福。