



1. 鸡肝蔬菜色拉
2. 生的鸭胸肉
3. 蔬菜卷里面内容很多,有金枪鱼肉蔬菜,带有淡淡的芥末味道。
4. 去厨房一看,果然有一个日本 MM 在做副手。照张照片,从左到右主厨,老板和助手们。
5. Bistro Chantefable
6. 米其林评定法国餐厅很注重餐厅的红酒的选择。这家餐厅就有专门的红酒储藏室。
7. 栗子壳上的莲花托是用餐巾纸折的。下面垫的松木板上铺着粗粒的海盐。
8. 菜单
9. Le Meurice

1835年的 Le Meurice,花三小时吃 11 道菜

最后一天下午 5 点的飞机,11 点起床退房,打算最后一天尝试下最好的。所以就翻遍了米其林巴黎篇,找到了最好的三家。最好的定义是同时得到米其林三星和舒适度 5 个叉。巴黎一共就三家。我们选了 dorchester 集团的 Le Meurice Restaurant,在卢浮宫和协和广场中间。Le Meurice 本身就是一家五星级宾馆,建于 1835 年。宾馆里有三个餐厅,最好的就是这个同名餐厅。大厅用纯金和大理石以凡尔赛宫的路易 16 时期风格装修。主厨 Yannick Alleno 是国际美食界的新星,获得大奖无数。餐厅的服务非常好,每桌都有 4 个人照着,每道菜都会换一套餐具,每次上菜都保证两个人在同一时间到桌边,女士先上,然后男士,在揭开菜上的大金罩子的时候,两个服务员还会小声数,1,2,3,然后男的先开,女的其次。点了厨师 Yannick 专门设计的包括他最看家菜的味觉套餐

Menu of Degustation,一共有 11 道菜。我们点菜时服务员提醒吃完一共要约 3 个小时。

在正式吃饭前还是有 something before everything。有两个小菜,一个是蔬菜卷,还有一个是栗子壳做装饰的小甜点。栗子壳上的莲花托是用餐巾纸折的,下面垫的松木板上铺着粗粒的海盐。

正餐终于开始了。先来的是蟹肉丝。生的蟹肉丝没有任何调味,上面盖了一片甜酸味的白萝卜,上面撒着红色的蟹子。肉的纤维很细,每一丝长短粗细都一样,是个功夫活。各类贝壳和野菇。贝壳种类很多,都是去了壳的,我看出来的有北极贝、小圆贝、青口等。感觉贝壳在鸡汤中过过水,浇在上面的汁有明显的白葡萄酒的味道,上面还有小葱点缀。侍者对于里面的蘑菇介绍了好一会,法国口音实在是重,就听懂是野生的。这个蘑菇学名叫鸡油菌。

杜松子烧鹌鹑,配菜是橙皮腌卷心菜和抹了鸭肝酱的土司。鸭肝酱土司样子做得很强硬,但是咬上去如朱古力般温柔。香脆的土司配鸭肝酱是我对巴黎最深刻的记忆。两个小点心分别是巧克

力小布朗尼和松仁蛋糕。关键是点缀在上面的金片,是纯金。这叫一个悸动啊,当回有钱人吃金子!甜品终于来了,侍者推上来一个车,车上放着渣滓洞里尝见的榔头、老虎钳、刀,看这架势是要逼供啊。车板上放着一个白色的大疙瘩,看样子是炒米糖。只见他拿起榔头一顿敲打,壳破了,里面是个红疙瘩,这道甜品是芝麻烤梨,做法和我们的叫化鸡有异曲同工之妙。

关于米其林

米其林餐厅指南是世界各地馋猫的红宝书。它从 100 年前就开始了世界各地的饭店匿名探访评级,声称其评价完全建立在对饭店的客观评价上,主要标准 5 条:1.菜品的质量,2.对口味和口感的掌控,3.烹饪的个性(独特性),4.性价比,5.质量的稳定性。传说中最好的饭店是米其林三星(最高),其定义是:值得专程前往享用的独特烹饪。米其林二星:优秀的烹饪,值得绕道前往品尝。米其林一星:同类饭店中的佼佼者。

寻找法国菜

文 / 徐秀秀

法国菜在巴黎自然地道,在国内要找地道的法国菜很难,连江天帆都说国内没有地道的法国菜。不过,在上海和杭州这样充满了情调的地方,你一样可以寻寻觅觅,有的菜你还是可以寻到。

杭州

地道的法国蜗牛——普罗旺斯
地址:西湖区曙光路白沙泉 1 号

这个地方和热闹的曙光路只有一路之隔,却有着世外桃源的灵气,茂密的树荫让你偶尔瞥见一束阳光,呼吸的却是另一种空气。Provence 就在路的深处,是个独门独栋的小洋楼。小小的,温馨极了。这里除了有地道的法国菜,还有很多人爱吃的软巧克力,布尔文葡萄酒式半打蜗牛,是老板 eric 的推荐之作,也是法国菜的经典。

上海

好吃的鸭肝——Jean Georges
地址:黄浦区中山路 3 号外滩 3 号 4 楼(广东路口)

精致的菜式和完美的服务,就是用金钱堆积出来的,装饰布置简单而又大方,像是时光倒流到上个世纪 30 年代。供应的是正宗法国菜,地道的原料+创意的配搭,每道菜都会为你介绍它的名称、用料、食用方法。中午有 lunchset。这里最有名的就是鸭肝,不少人专程为了好吃的法国鸭肝到这里奢侈一把。

法国人的最爱鹅肝——漾乐会

地址:黄浦区延安东路 523 号上海音乐厅 7 号门 4 楼(近普安路)

不是去听音乐会根本不会发觉餐厅的存在。走进来,感觉好像到了凡尔赛宫:大水晶吊灯、穹顶、一溜厚实的红地毯,只可以用富丽堂皇来形容。主厨据说是个米其林一星的德国人,做的法国菜很地道。服务生戴着白手套服务,彬彬有礼,这里最出色的是鹅肝,细腻绵滑,回味无穷。

软巧克力蛋糕——Le Saleya

地址:徐汇区长乐路 570 弄 1 号(近襄阳北路)

移动书写菜单、塞满了桌椅的小庭院、浅吟低唱的《香颂》、简单随意的氛围,一切都是典型的法国小馆子做派。吃的也是地地道道的法国家乡菜,健康可口,焦糖布丁超有大家风范,纯正至极。上菜速度有种千呼万唤始出来的感觉,也许吃法国菜,时间便是用来这么浪费的。这家店的软巧克力蛋糕成了经典之作。



快乐家宴

Happy Family Banquet

时尚新煮妇从《快乐家宴》起步

【名人厨房】——赵喆之“粤菜——坚果虾球”

粤菜一直以其用料广泛,技艺精良、口感佳而广受大众欢迎。本期“名人厨房”嘉宾是杭州电视台西湖明珠频道的主持人赵喆,她将为观众演绎一道地道的粤菜——坚果虾球。生活中赵喆很爱家人宠爱,所以坦言自己并不是很精通厨艺,但对这道菜,她却很有信心。赵喆说这是自己的拿手菜,还经过高人指点,这道坚果虾球秉承了粤菜一贯的特色,却不简单,到底如何制作呢,还是让赵喆亲自告诉你吧!

【两岸咖啡吧】——“英式下午茶(下)”



本期节目,我们带着充满浪漫意味的英式下午茶,还有精致的礼仪与文化,优雅舒适的环绕,丰盛的热心和高档的茶具,缺一不可。休闲时分,赶走咖啡的浓烈,我们更愿意品尝被说雅的下午茶包围。

本期《快乐家宴》,让我们一起走进美国。



杭州电视台生活频道 11 月 8 日《周六》17 点左右播出