



米食大車拼

採訪・攝影／林麗娟



尼古拉斯主廚

胡志強市長與尼古拉斯主廚

亞

緻飯店外籍主廚 Nicholas Pena-Alvarez 尼古拉斯發揮想像力及創意，開啓全新的美食進化論，打破傳統美食疆界，融合法國、西班牙、義大利等歐陸料理的精髓，大量運用當季最新鮮食材，賦予每道佳餚傳統卻又饒富創意的新生命，在輕鬆自在的舒適空間，享受美食所帶來的愉悅。

對於來自加拿大的尼古拉斯主廚來說，正統的法式廚藝是他製作料理時最重要的基本元素，製作菜餚時，沿襲法式的細膩手法，並且追隨時代潮流進行創新與融合，在烹飪美食這條道路上，他經歷多國的文化洗禮，爲了開拓不一樣的視野，他曾任職於溫哥華的墨西哥餐廳、義大利餐廳，還曾前往義大利鑽研義式廚藝，足跡也踏過西班牙、澳門、法國，並參加多次廚藝比賽，表現優異，包括參加加拿大 CPMA 所舉辦的「黑箱廚藝競賽」，這種「黑箱作業」是必須把從黑箱中抽到的食材，快速加以組合變化，做出誘人



李裕吉師傅（右）

的料理，除了考驗烹飪的基本功夫，更考驗廚師臨場的創意與機智。

台灣好米 激發創意

運用到米食的推陳出新上，尼古拉斯主廚以台灣好米食材爲主，再充分融合不同國界、領域的料

理精華，以激發更多的創意，針對美食佳餚作出更豐富的詮釋，堪稱食尚經典的異國饗宴，點燃起味蕾的驚嘆，連台中市長胡志強也垂涎。一道古早味青蔥火腿飯，想像不到的稀鬆平常食材，竟會唱演得這麼天衣無縫、綻放出時髦的跨國光芒。

例如墨西哥風味佳餚，豐富海產、南部熱帶雨林的各種蔬果及多種特色醬汁，都能搭配燉飯而表現得淋漓盡致，墨西哥菜餚的特色就是口味辛香濃厚，整體盤飾較爲色彩絢麗，墨西哥辣味雞肉捲襯豆泥、爐烤嫩豚紅薯佐巧克力醬汁、酥炸芒果鮮蝦捲附酪梨酸奶，包覆著台灣優質米的天然香甜，延伸出熱情的滋味；希臘美食饗宴則

是強調健康養生的觀念，橄欖油炒飯或香烤柑橘橄欖油鱸魚佐飯，都飄揚出陣陣香氣。

本土師傅李裕吉也一顯身手，一道菇茸米派，酥炸過的米香盒子躍然盤上，堆疊出如醉如痴的野菇茸和紅椒、蘆筍，再點綴以翠綠的青蔥和鮮橙色的魚卵，光是秀色就可吮指下肚，醬汁濃腴而色彩飽滿，真是清新健康的佳餚。

米香時尚 古早入鏡

想不到，古早味的米香，現在可是國際料理舞台上的盤飾常客。

以永豐棧酒店鍾晴天示範的米香乳鴿排為例，青椒、甜黃椒、甜紅椒鋪陳在光潔的白盤上，白色的米香片平穩地擺著，一方烤過、香烤柑橘橄欖油鱸魚，招搖出最逗人的誘惑，如果換成羊排或雞排，口味也是很搭調的。

米香可裝飾，也可食用，脆脆的口感，卡滋卡滋響在嘴裡的聲音，外加更多一分的滿足，老外常常好奇地問道「這是什麼？」驚訝於它是咱們台灣的古早味吃食，現在連老外主廚都愛借用到國際米飯菜餚大車拚的餐桌上去展示，它的時尚感，全都入鏡，絲毫不過時。



永豐棧米香乳鴿



香烤柑橘橄欖油鱸魚



亞緻李裕吉師傅的菇茸米派

米食世界多樣貌，既有金黃

色的西班牙風鬱金香海鮮燉飯，也有高纖健康的日式燒煮甘露香魚五穀飯，台北、台中都有連鎖餐廳的「上閤屋」標榜日式主線、低調奢華，鮮美的生魚片一字排開，大片生魚肉包著的握壽司承繼這種不怕人「大塊吃肉」的氣派，吃壽司飯，鐵定心頭泛甜，滿意！

除了米香，蔥飯也火紅，美食的世界是耳濡目染、以口相傳的，吃過了，能認同，它也會變成你的菜！

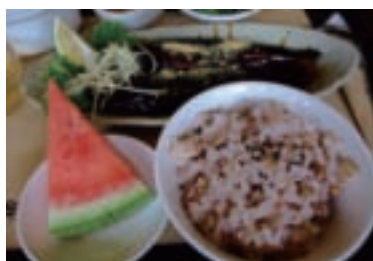
GB鮮釀餐廳香煎阿拉斯加扁鱈排香料薑味飯，就可見蔥飯你儂我儂的香蹤，如果改成碳烤智利圓鱈，搭上蔥揉合飯的組合也同款對味；此外，BBQ醬烤鮭魚排係用新鮮的鮭魚佐東方烤肉醬，搭配燒烤貝斯米紅洋蔥、嫩生菜葉、香料薑味飯，滋味香濃；乾燒雞肉醬拌飯撒上腰果，搭上新鮮釀造的啤酒，馬上不同凡響，如果在家學著做，切記益全香米的第一味無可比



古早味青蔥火腿飯



西班牙鬱金香海鮮燉飯



燒魚五穀飯



上閤屋生魚片壽司



上閤屋生魚片



GB鮮釀餐廳

擬。

台米泰菜 組合加分

酸辣香辛泰國菜加上台灣好米，「泰」夠意思了！

泰國美食營養、美味，而且不貴，也是廣受全球歡迎的菜系，泰國餐飲界為與世界料理交流，近來也引進價格稍貴但品質更Q醇甘潤的台灣米，例如益全香米就受到很高的評價。

泰國商務部計畫2009年海外的13,000家餐廳可增至2010年的15,000家餐廳目標，做為泰國「世界廚房」計畫的第二階段，最大目標在於促進泰國食物的出口，而在台灣的泰國餐廳，則由於台灣人平日吃台灣好米早已養成了標準很高的要求，所以較

硬的泰國米除了價格便宜，在其他方面難佔優勢，有些餐廳和主廚因而採用了像是蓬萊米、益全香米等稻米，並推介到泰國去，以吸引台客的旅遊用餐。



學做泰國菜



香煎阿拉斯加扁鱈排香料薑味飯



椰香咖喱牛肉佐飯



南洋料理

不少泰國餐廳，從優雅高檔的餐館到速食外賣小店，都是由居住在海外的泰僑、畢業學生、泰國外派人士之妻以及純粹愛上泰國美食的外國企業等所開設的，而在泰國境內，實際上目前有越來越多的旅客到泰國學做泰國菜，食物和飲料消費更是旅客探訪泰國的重要部份，泰國觀光局的統計就指出，每年造訪泰國旅客平均每人每天花費4,121泰銖，其中有17.74%是花費在食物及飲料上。

民以食為天，美食在人生需求和享受上占很大的一個區塊，而且多彩多姿，總結而言，為了讓消費者、旅客吃得好兼花得多，台灣好米也就搖身一變為秘密武器了。