



杭州 HANGZHOU 生活

2016.2.18 星期四

DUSHIKUAIBAO
都市快报

杭州日报报业集团主办/国内统一刊号CN33-0099

http://dskb.hangzhou.com.cn

责任编辑/童蔚 | 版式设计/庄文新

上西餐厅只能吃牛排? 现在你该点一盘烤乳猪 杭州西餐厅开卖西班牙烤乳猪

一说到西餐厅,很多人会想到牛排、比萨、意面,甚至是海鲜拼盘、火腿、薯条等;而提到烤乳猪,映入脑海的,更多的可能是广式烤乳猪,一整头烤好后被四个壮汉豪迈地扛上桌。

今天,我要告诉你的是,猴年开春,美食圈里最流行的事之一,可能是到西餐厅点一盘烤乳猪,西班牙风味的。

去过西班牙旅游的人大多知道,在首都马德里西北方70公里处有一座古城,名叫塞哥维亚,烤乳猪便是当地的特色。

在西班牙,烤乳猪还有个黄金“三三定律”:严格选用出生三周的幼崽,其间,它们只能喝母乳;猪仔在炉里需慢火烤三个小时,才能端上桌;食客必须花三个小时享用,以示对猪仔和厨师辛劳的尊重。

如今,这精心烹制的西班牙烤乳猪千里迢迢来到杭州,你怎能不品尝一下呢? 记者 诸逸文

丹麦烤乳猪 香料白葡萄酒腌制24小时

坐标:玛黑西餐厅元华店

玛黑西餐厅元华店经过数月装修,已重新开业,最大变化之一,就是带来了这道丹麦烤乳猪。

先来解释一下菜名,丹麦是猪仔的来源地,做出来的依旧是正宗的西班牙风味。

外籍厨师长说,做烤乳猪,用的是出生不超过两个月的猪仔,且必须皮脂稍厚。首先,给它们均匀地涂上整颗的黑胡椒粒、玉桂叶、百里香、罗勒叶,还有粗粒的海盐进行按摩;然后,加入白葡萄酒,腌制24小时才能入味。腌制的过程很有讲究,香料比例不对或者腌制时间过久,都会发苦发涩。

腌完的乳猪放入烤箱,慢火4小时。这只是第一步,为的是让乳猪的皮下脂肪微微融化,油沁入猪肉中,此时猪肉的口感为微微酥烂。第二步是用高火,烤10分钟。这黄金10分钟,是为了让烤乳猪的皮变得金黄酥脆。

作为烤乳猪的配菜,甜菜根和苹果也需用心对待。前者只取心的部分,口感最软糯;后者切成厚片,裹上焦糖先腌后烤。事实上,不少已尝过鲜的杭州人,最爱的是垫在乳猪下面的焦糖苹果呢。

古法烤乳猪 脂肪半融带有淡淡香草味

坐标:贝尼尼餐厅

谈起贝尼尼,杭州人可能并不陌生。它坐落于南山路一幢历史悠久的建筑中,民国时期,那里曾是茅以升先生的故居。现如今,贝尼尼已从一家咖啡馆,变身成了艺术、西餐、咖啡、生活方式相结合的新概念艺术综合体。

关注

舌尖上的杭州

就在这里

他家的西餐主厨卡洛斯,曾在米其林二星餐厅工作多年,擅长将传统西餐与新颖食材混搭,碰撞出全新的视觉与味觉体验。特别值得一提的是,是一道传统西班牙菜——古法烤乳猪。

古法烤乳猪,汁水丰富、肉软骨嫩,据说源于16世纪,一度风靡欧洲。直至今日,它仍是西班牙人庆祝节日以及大型聚会时不可缺少的一道大菜。

贝尼尼这样制作这道菜:乳猪洗净后,用红醋、牛油、蒜蓉以及各种香料泡制24小时;然后取出,挂晒12小时,再用100℃的低温慢烤12小时。在此期间,厨师要不断地淋入波特酒和撒胡椒粉,很考验耐心。

制成的乳猪里面,脂肪已被烤成半融化状态,甘香的同时带着淡淡的香草味。不过,多吃容易腻口,所以主厨搭配了菠萝苹果泥和芥末汁来解腻。

香煎脆皮乳猪 配红酒炖雪梨解腻

坐标:卡洛意大利餐厅

一位西班牙美食家曾透露,烤乳猪最鲜嫩的肉,在两腿内侧。不过,由于猪仔体形小,其实只有一小块鲜肉。也因此,选材的考究与精细程度,直接影响烤乳猪口味的好坏。

卡洛的烤乳猪,分量十足,用刀轻轻一划,细嫩的皮肉伴随着诱人的肉香轻松裂开。猪皮被烤成橘黄色,咬起来像极了杭州人喜欢吃的油渣,又香又脆,肉的部分则很扎实且有嚼劲。吃的时候,配以红酒炖煮的雪梨,同样可以化解烤乳猪带来的油腻感。



西班牙古城塞哥维亚的烤乳猪



香煎脆皮乳猪,配红酒雪梨。



丹麦烤乳猪,配甜菜根和焦糖苹果。



古法烤乳猪,配菠萝苹果泥和芥末汁。

