

用户登录 订阅 每日速递 订户专区 电子报 国际版

zaoobao^{SG}

Watch the award-winning films here!

首页 即时 新闻 娱乐 生活 财经 言论 专题 视频 商讯 Z-平台

苹果 安卓 搜索

首页 > 生活 > 美食

品澳洲松露时节

2017年7月9日 星期日 03:30 AM
文 / 杨全龙 摄影 / 唐家鸿
来自 / 联合早报

意大利餐馆Zafferano主厨马可用巧克力和西班牙雪莉酒搭配澳洲冬季黑松露。（受访者提供）

欧洲松露的采收季节在每年11月到隔年1月，但随着澳洲冬季松露在本地渐受欢迎，顾客这时候也能在本地餐馆品尝到珍贵美味的松露。两家餐馆推出澳洲松露宴，厨师分享松露的挑选、烹调与品尝心得。

松露虽然矜贵，但却是本地餐馆越来越常见的食材。一般上，每年11月到隔年1月是欧洲松露成熟的采收季节，要品尝最新鲜的松露只有年底才有机会。现在，澳大利亚冬季松露在本地悄然崛起，年中炎炎大热天，也能与这股诱人风味邂逅。

松露与鹅肝、鱼子酱合称为西方世界三大美食珍品，被欧洲人捧为“厨房的钻石”。它对生长环境的要求极其苛刻，造就了它的珍稀昂贵。外观看起来像不规则形的球状，有的小如豆，也有的大如苹果，主要分为黑松露与白松露两大类。

Watercove永久地契屋落式洋房 —— 令人向往的赢家家园

立即点击

松露之所以珍贵，除了那独有的诱人香气，也与它的得之不易有关。一颗松露需要20年才能成熟，也不如其他菌类容易人工繁殖。农业技术的进步，让黑松露得以在农场人工种植，但白松露仍然只能在野外才找得到，因此售价比黑松露高上好几倍。

尽管法国、克罗地亚等欧洲国家，美国西北岸，甚至中国都能找到松露，但意大利依然是松露最大出口国。北半球的松露成熟采收季节从11月开始直到元旦前后，本地餐馆以往都在这段时期推出以松露为主题的菜单，但随着澳洲冬季松露越来越受欢迎，现在也能尝到新鲜松露的美味。

推出澳洲松露宴

本地两家餐馆不约而同就在这两周推出澳洲松露宴。意大利餐馆Zafferano下星期三（12日）举办仅此一夜的松露盛宴，主厨马可（Marco Guccio）用巧克力和西班牙雪莉酒搭配这款珍贵食材。五道菜宴会当中，宾客能尝到黑松露加持的菜品。香煎鹅肝和果酱一重味清雅，配上切丝黑松露和70%可可黑巧克力是劲道足的前菜。松露马铃薯面疙瘩（gnocchi）搭配南瓜泥也是意大利经典面食。菜单上的亮点是法式鸽子两吃，鸽子腿肉去骨后加入橘子和香料真空低温烹煮两小时，胸肉则用香草调味盐煎至外皮酥脆，再佐以焦糖杏仁、防风草泥酱、巧克力慕斯上桌，松露块就起了画龙点睛的作用。

Soon you can edit images without leaving your stock image library
[FIND OUT MORE >](#)

热门

单日	一周
身怀叠叠现款 文身汉坐死后巷	
优步失控撞树 男乘客头破死	
赤脚男半夜破门闯屋 女雇主奋力推出门外	
打包120份鸡饭 代购客惹众怒	
传日本约会宋仲基求婚 宋慧乔哭后大方秀戒指	

赞助内容

玛庭豪苑 - 第九区豪宅中的瑰宝

联合早报社群
早报官方账号

联合早报 Lianhe
@zbcom
结霜桥旧货市场明天结业，记者发现摊贩有新去处？
<https://t.co/mSspVyyj6Cz>

56 m

联合早报 Lianhe
@zbcom
[Shin Min Daily News... <https://t.co/kf7fGWPsZi>

CROWDNEWS

all-in-one-way fares from \$139
explore more at tuk-tuk, yangon, chiang mai, hanoi, ho chi minh city
book now!

最新阅读

赋予零价值食材新生命

【外星水果系列④】长得像香蕉的“它”... 其实是.....?

【外星水果系列③】长得像芒果的“它”... 其实是.....?

Zafferano主厨马可说，由于气候和土壤的区别，欧洲和澳洲松露的味道有些差别。（受访者提供）

另一家本地餐馆Monti则从上海请来曾获得米其林一星的厨师阿拉亚（Francisco Javier Araya）作客，推出两晚澳洲冬季松露宴，并在本月份推出精选松露菜品。阿拉亚曾经主掌东京的81餐馆，擅长使用东瀛食材，因此菜单中能找到和黑松露搭配的海胆、豆腐、蘑菇、和牛等菜品，结合了东西方风味。



米其林一星厨师阿拉亚在Monti的松露宴，采用维多利亚州亚拉河谷和红山一带培植的黑松露。（受访者提供）

来自澳洲不同地区

阿拉亚受访时说，澳洲冬季松露成熟季节一般从6月开始，9月初结束。当地的松露大多来自塔斯马尼亚地区，Monti松露菜肴所使用的则是来自维多利亚州亚拉河谷（Yarra Valley）和红山（Red Hill）一带培植的黑松露。他认为，和来自法国、西班牙及意大利的松露相比，澳洲松露无论在售价和形状方面都非常相似，随着当地培植技术不断进步，品质也逐年不断提升。

马可则在餐馆使用来自西澳曼吉马普（Manjimup）的黑松露。

他说：“由于气候和土壤的区别，欧洲和澳洲松露的味道有些差别，我觉得欧洲松露多了股坚果味，香气浓郁，澳洲松露的售价则稍微低一些。”

马可认为，黑松露和马铃薯、蘑菇、芦笋等在泥土中生长的植物非常搭，因为它们都有较轻盈的味道，也有一股土味，能够凸



马可的黑松露果酱香煎鹅肝。（受访者提供）

阿拉亚认为，除了马铃薯、意大利面和米饭等淀粉类食物在松露的加持下更添美味，牛油、海胆、猪油、和牛等高油脂食材也和它非常搭。

他说：“松露是非常独特的季节性食材，它有非常鲜明的气味，味道重现了浓郁乡土气息，无需大费周章烹制就能为菜肴生色。”



阿拉亚认为黑松露非常搭和牛这类高油脂的食材。

李光耀故居去留问题

李家三兄妹关系

滥用职权及政府诚信

不关我的事

投票



Soon you can edit
images without
leaving your stock
image library

FIND OUT MORE >>



挑选松露也有一套方法，马可说，上佳松露有强烈气息和一丝坚果香味，表皮干硬，按下去有点微微弹性，而如果外皮湿润，就意味着可能腐烂了。

两名厨师建议，松露买回家后，用餐纸包裹，存放在摄氏2至4度的冰箱，每天更换餐纸两次，鲜度就能保存长达一周。要在家里品尝松露大餐，无需繁复的烹制，他们分别送上两个相对简单的食谱，让大家轻松做出松露菜品。



阿拉亚用黑松露对比出这道鱼汤的清雅。

马可提供食谱：松露乳酪芦笋水煮蛋（一人份）

材料：芦笋4条、鸡蛋1个、 Taleggio 乳酪100克、 Parmesan 乳酪50克（磨碎）、牛奶50克、奶油50克、牛油20克、盐、初榨橄榄油及黑松露各适量。

做法：

- 1) 调酱：将牛奶、奶油、乳酪和初榨橄榄油倒进锅中，隔水加温，搅拌融化绵滑后盖起，搁置一旁。
- 2) 芦笋去皮，水中川烫两分钟。
- 3) 用 Parmesan 乳酪包裹芦笋，送入160摄氏度的烤箱烤4分钟，直到乳酪呈金黄色之后装盘。
- 4) 在沸水中将鸡蛋煮熟，把水煮蛋放置在芦笋上。
- 5) 将蘸酱淋在水煮蛋和盘中，加入一小撮盐。
- 6) 削下黑松露，即成。

马可提供食谱：鼠尾草牛油宽面（一人份）

材料：意大利宽面（Tagliatelle）80克、牛油40克、鼠尾草4片、幼盐、白胡椒及黑松露各适量。

做法：

- 1) 将大锅水烧开，加入一撮盐。
- 2) 加入意大利宽面，煮3-4分钟。
- 3) 在平底锅加入牛油和鼠尾草。
- 4) 加入幼盐和白胡椒调味。
- 5) 宽面煮熟后沥干水分倒入平底锅，搅拌均匀后装盘。
- 6) 削下黑松露，即成。

阿拉亚提供食谱：黑松露意面（五人份）

材料：意大利面条500克、 Parmesan 乳酪100克、牛油150克、黑松露60克、盐、胡椒各适量。

做法：

- 1) 将大锅水烧开，加入一撮盐。
- 2) 加入意大利面，煮至弹牙。
- 3) 在平底锅融化牛油。
- 4) 加入乳酪和些许煮面水，搅拌均匀。
- 5) 面煮熟后沥干水分倒入平底锅，搅拌均匀后装盘。
- 6) 削下黑松露，即成。

阿拉亚提供食谱：松露马铃薯泥（五人份）

材料：加拿大育空（Yukon）马铃薯1公斤、牛奶70克、奶油50克、牛油100克、黑松露碎1茶匙。

做法：

- 1) 在一大锅沸水中煮熟马铃薯，约20分钟至软嫩，沥干水分。
- 2) 马铃薯回锅，用中火慢煮搅拌一分钟，直到多余水分挥发。
- 3) 加入牛奶和牛油，搅拌至丝滑。
- 4) 拌入黑松露即成。是烤牛肉绝佳佐料。

免费试闻14天

请LIKE我们的官方面簿网页以获取更多新信息

 Like  Share Shirley Elizabeth Tan and 134K others like this.