



2015年9月26日 星期六 统筹:薛军 编辑:王梓 美编:王艳 校对:亚丽

# 科罗拉多烤羊肉混搭绍兴黄酒 白宫国宴,要的就是这个feel



黑松露野生菌汤+黄油煮龙虾菠菜+香菇韭菜米线卷+科罗拉多烤羊肉配奶煎大蒜+绍兴黄酒……这样的搭配怎么样? 据《人民日报》官方微博



## 新闻链接

### 顶级食材黑松露

黑松露是一种长于地下的野生食用真菌,气味十分特殊,难以形容,口感没有白松露那么辛辣,但香味更加醇厚。此外黑松露还具有一种类似于泥土的清香,同时又具备鱼汤的鲜美。

黑松露多数在阔叶树的根部着丝生长,散布于树底120~150厘米范围,块状主体藏于地下5~40厘米。主要分布于阿

尔卑斯山脉及喜马拉雅山脉的少数地区。

黑松露因为散发着特殊的气味,自古便有许多人为之着迷。在欧洲通常用于顶级食材,其身价与鱼子酱、鹅肝酱等高级美食并列,号称美食“三大天王”。由于其生长条件苛刻,每年全世界产量非常稀少,故价格相当昂贵,堪比黄金,被称为餐桌上的“黑色钻石”。

### 历史最悠久的绍兴黄酒

绍兴黄酒又称绍兴老酒,中国的特产酒。是中国酿酒史上历史最悠久的酒种。绍兴黄酒主要呈琥珀色,即橙色,透明澄澈,使人赏心悦目。这种透明琥珀色主要来自原料米和小麦本身的自然色素

和加入了适量糖色。

绍兴黄酒具有诱人的馥郁芳香,这种芳香不是指某一种特别重的香气,而是一种复合香。随着时间的久远而更为浓烈。所以绍兴酒称老酒,因为它越陈越香。

## 美国国宴有啥讲究 白宫前主厨:提前4个月准备

“美国举行国宴是一件重要的‘国事’。邀请一个国家元首到白宫做客是美国款待到访国家元首的最高礼仪。”曾经为老布什、克林顿以及小布什三任美国第一家庭服务的“白宫御厨”约翰·穆勒(John Moeller)在接受记者专访时说,“与只为到访的国家元首准备工作午餐和晚餐,吃完一顿饭就离开不同,白宫国宴从形式到内容都会体现美国对邀请国家的盛情款待。”

### 厨房里总共需要15~20人

有过多次白宫国宴筹备经验的穆勒指出,每次国宴背后都有很多餐桌上看不到的故事。国宴餐桌上的每一道菜,每一种甜点的背后都包含了从白宫餐厅到白宫礼仪办公室的细致工作。比如,必须要考虑来访的客人是否有宗教信仰、是否对任何食物过敏、宾客的喜好和不喜欢等,同时还要考虑季节因素。最后敲定的菜单当然还不能忘了白宫主人——总统和第一夫人的喜好。

“准备一次国宴,白宫厨房通常在4个月前得到通知后开始着手准备;正式把食物汇总到一起做前期准备是在国宴举行的3天前;2天前开始一些预备烹饪的工作;在国宴当天是全天的烹饪工作。”穆勒告诉记者,“在国宴当天,白宫厨房除了3位大厨和2位甜点大厨外,还会额外增加8~10位帮手,所以,完成一次国宴,白宫的厨房里总共需要15~20人。”穆勒说。

拿穆勒的话来说,国宴由白宫厨房的哪位大厨来烹制并不重要,但端到白宫国宴宴会厅的餐桌上就赋予了这些菜肴不同的意义,而这是出现在白宫其他餐桌上的菜肴所无法比拟的,因为它们代表了总统和第一夫人的面子。“菜端上来若是冷的,会让第一家庭丢面子,太热也会让第一家庭太尴尬。”穆勒解释道,“因此,正确的时间很重要。”

### 总统的“面子”都在菜里了

穆勒回忆他曾经在一次款待法国总统的国宴中从厨房走出来,透过宴会厅的帘子察看美国总统和法国总统是否已经进行过香槟“碰杯”的仪式,以此决定是否应该预热烤箱,准备当天的牛排主菜。

在法国接受烹饪教育、能够讲一口流利法语的穆勒说起曾经在白宫准备国宴时需要牢记的一个原则就是:要保护总统和第一夫人的“面子”,因为白宫那时候的面子全在那一道道的菜里了。

“传统上白宫的国宴有4道菜。”穆勒说,“首先是一道汤品或者海鲜类的开胃菜,有时候这个开胃菜也用鸡肉、鸭肉等家禽类,但用海鲜的居多。第二道是主菜,一般为肉类。第三道通常会蔬菜色拉,比如加乳酪的色拉。最后一道通常是甜点。”穆勒说。

至于每次完成一次国宴后的心情,穆勒会心一笑说:“晚上走出白宫想到自己刚刚为访问美国的其他国家的最高元首做了一顿可口的饭菜,那种荣耀是无上的。”

据《第一财经日报》