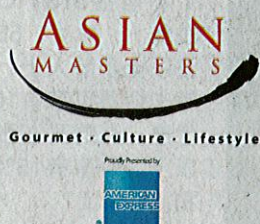


# 亚洲群英会开幕重头戏：

# 5名厨打造精品盛宴



## 杨全龙报道

亚洲群英会(Asian Masters)下个月开锣，为老饕带来精彩美食。在活动的名厨经典项目中，在本区域著名餐馆掌灶的杜才清、Max Levy、Chef

Wan和Ian Kittichai将专程飞来本地，分别在君悦酒店(Grand Hyatt)、滨海湾金沙的高档餐饮场所推出他们的拿手好菜。

## 上海菜不一定偏甜偏油

上海外滩茂悦酒店新大陆-中国厨房主厨杜才清拥有18年烹调经验，足迹遍布上海和北京多家顶级餐馆。擅长上海菜、江浙菜，以及地方特色菜的他下月1日起走进君悦酒店的Mezza9。

两年前加入酒店新大陆-中国厨房的杜才清说，新加坡食客在活动中可尝到全新上海海派创新菜肴。“我们在口味上稍做调整，且融合其他菜系的精华，将菜肴做得更精致，打破人们对上海菜固有的偏甜偏油的认识，从而体现出海派文化的底蕴以及中国美食的魅力。”

杜才清喜欢采用当下时鲜食材，用最普通、市面上最容易买到的材料将其全新演绎，给食客带来耳目一新的感官体验。

他说：“例如此次的菜肴中有很普遍的肉类及家禽等，当然由于在新加坡能够购买的原材料稍为局限，菜单中的一道泡姜烟熏鱼将桂鱼替换成海鲈鱼。”

杜才清到来呈献拿手绝活的同时，希望能够与本地厨师交流，多了解新加坡特色菜。“新加坡是一个多种族国家，以小吃为主，多元化的环境使得菜品也更特别和丰富，我特别喜欢肉骨茶还有黑胡椒螃蟹。”

### >杜才清经典菜肴

日期：11月1日至6日

时间：午餐与晚餐

地点：Mezza9 (君悦酒店)

## 洋厨做日本寿司

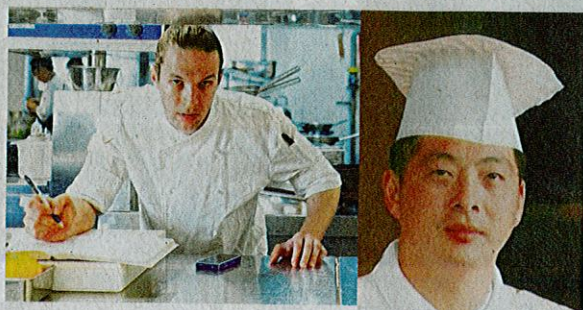
来自美国新奥尔良的Max Levy的厨师之路有别于一般洋厨，他拿手的竟然是日本寿司，还曾是纽约最著名的寿司店Sushi Yasuda中，唯一不是来自日本的厨师。

Max一早就对亚洲菜系产生好奇心，推动他不断探索亚洲烹饪知识。“最让我感到有趣的是亚洲菜

2008年，他在北京开设餐馆“北”，结合日式和中国北方的菜肴和技巧，以独特风味闯出名堂。

Max说：“选择北京，因为它同其他亚洲城市相比，在味觉方面就如还未上色的白纸。我希望利用那里豪不熟悉的食材，创作全新风味。”

隔年，他在上海设立Apothecary鸡尾酒吧，创意鸡尾酒和新奥尔良家乡菜的配搭让它晋升为当地最火红夜店之一。



↑名厨Max Levy    →杜才清

Max将在亚洲群英会中进驻滨海湾金沙的餐馆兼酒吧Ku De Ta，带来融合日本和中国北方的菜色。“与其说为食客带来饮食惊喜，我将致力超越他们对我的期望。”

### >Max Levy经典菜肴

日期：11月7至13日

时间：午餐与晚餐

地点：Ku De Ta (滨海湾金沙)

## 佳肴配Martell XO

亚洲群英会的开幕重头戏，是圣淘沙名胜世界带来的精品盛宴。那里名厨餐馆的五名大厨，包括风水亭的李国光、Osia的郑吉辉、Palió的Davide Bizzari将联手烹制一场集合各家餐馆名菜的晚宴。

品尝各国风味佳肴的同时，宾客也会品尝到由Martell带来的一系列干邑佳酿。

### >Martell XO圣淘沙名胜世界精品盛宴

日期：11月1日

时间：晚上7时30

地点：Osia (8 Sentosa Gateway, Resorts World Sentosa)。

票价：168.30元(美国运通卡持有人)，198元(一般公众)

美国运通(American Express)呈献，新加坡报业控股子公司Sphere Exhibits主办的亚洲群英会已先接受美国运通卡持卡人报名，明天起开始接受其



Osia主厨郑吉辉。

(受访者提供照片)