

泰国名厨齐迪猜的新派泰菜



鸡丝香蕉花沙律

文 / 黄涓 摄影 / 周国威

本月初开锣的“亚洲群英会”(Asian Masters),为本地老饕带来各地精彩美食。

配合这项美食盛会,泰国名厨齐迪猜(Ian Kittichai)在本周飞来新加坡,在泰国餐馆“Patara Fine Thai Cuisine”呈献新派泰菜。

齐迪猜近年来在美食界享有盛誉。他曾在曼谷四季酒店掌厨,并曾到巴黎的Georges V、西班牙的El Bulli、美国的纳帕河谷的French Laundry等顶尖餐馆与三星级名厨交流烹饪经验。齐迪猜还前后在纽约开设Kittichai Restaurant餐馆,在曼谷开设精食酒吧“Hyde & Seek”、印度孟买开创餐馆“KOH”,以及纽约开设结合美式和亚洲烧烤餐馆“Ember Room”。

传统与非传统撞击出火花

由于面对来自不同地区不同文化的饕客,齐迪猜的泰国菜经过一番精心设计,属于新派泰菜,他擅于以传统泰式美食用在非传统食材上,然后以创意呈献给顾客。

齐迪猜这一回到新加坡来,推出多道拿手特色菜肴,让本地食客一尝新派泰式美食的风味。一直到本月27日(星期日),饕客可在Patara享用齐迪猜的新派泰菜,包括午餐(每人\$48++)及晚餐套餐(每人\$68++)。

齐迪猜的拿手前菜例如“Mieng hoy-shell”是一道烤扇贝,主食材为运自美国的新鲜扇贝,搭配以柚子、姜及鲑鱼籽调味,柔软鲜嫩的扇贝,略为浓郁的调味并没掩盖扇贝肉质的鲜美。



成,香香脆脆的口感,吃起来特别开胃。

“Poa teak”是一道“泰式马赛鱼汤”(Bouillabaisse),主食材为海鲜,配搭以泰国圣罗勒香草、小辣椒等,既有海鲜的鲜味,也有刺激的辣味。

齐迪猜近年来在美食界享有盛誉。“Gai ob prik”是一道诱人的泰式烤鸡,以传统烤辣椒酱慢烤,鸡肉烤得好嫩,

佐以青椒和绿胡椒酱汁,带有浓浓的胡椒辛香,好吃。

“Pla ob sauce”是一道做得出色的阿拉斯加黑鳕鱼,配以花椰菜,鳕鱼处理得外酥内嫩,口感十分讨好。

甜品为茉莉花雪糕、布丁(Kanohm-dokma-li),入口一阵茉莉花香,还没吃已感开心。

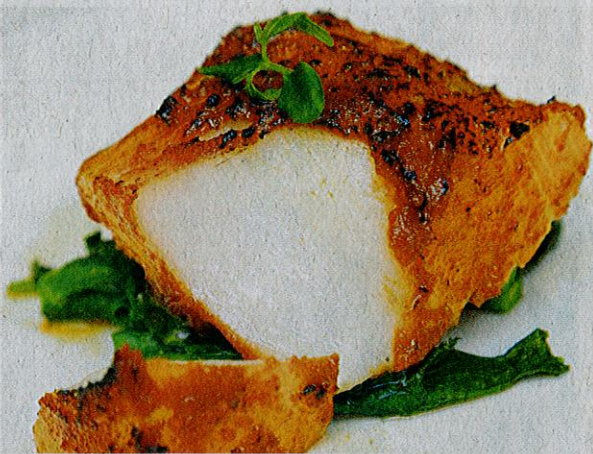
亚洲群英会由美国运通(American Express)呈献,新加坡报业控股子公司Sphere Exhibits主办。

餐馆:

Patara Fine Thai

163 Tanglin Road, #03-14 Tanglin Mall,

定位电话: 6737 0818



阿拉斯加黑鳕鱼

