

# 西方厨师烤牛排， 会尝一块试味道， 为何我们从没发现咬过的 痕迹？



牛排，年轻人们格外喜欢的西方美食。小小的一块牛排不仅能够展现出牛肉的质量，还能体现出厨师的手艺。牛排能不能做得好吃，牛肉本身很重要，但厨师更重要。厨师不仅要负责煎烤牛排，看住火候，还要调配酱汁，在一些较为重要的场合，牛排的成色好不好，不能用眼看，还要用嘴巴品尝。

也许你想象不到的是，其实西方厨师在烹饪牛排的时候，也会品尝牛排的味道。别以为厨师是偷吃牛排，为了保证牛排出品的时候，汁水足够充盈，牛肉足够软嫩，酱汁足够浓郁，品尝一块牛排，是确保整道菜的关键。更何况，在西方人眼里，牛排就是一顿饭的主餐。

但令人更加不解的是，牛排作为一个整体，厨师在后厨要品尝之后，为什么端到客人们面前，我们却从来没有发现过牛排上出现被切割过的痕迹，或是被咬过的痕迹呢？后厨的厨师们，是怎么吃到一小块牛排，来鉴别这块牛排是否可以出锅呢？

如果是中国菜，那么试吃就显得很平常了。中国菜大多是切丝、切段、切片，试吃一口菜，也不会有人看出来，对最后的出品也不会有什么影响。但牛排不一样，牛排只要有一点被切割，痕迹就会留在上面。

作为客人来说，当然是不希望看到牛排上出现被人咬过或是吃过的痕迹。基本上

每一块牛排在塑性切割之前，都有大约的重量规定，谁都不希望自己吃到的肉少掉一块，所以我们吃到的牛排，都是完好无损的，不会被厨师吃掉一块。

而作为厨师，在鉴别牛排是否可以出锅的时候，可以通过三个方法来完成。第一是靠看，经验老道的厨师通过牛肉外表的棕褐色程度，和时间的把握，就能辨别出这块牛排已经几分熟。第二是靠压，牛排的内里如果鲜嫩多汁，手指头触碰牛肉的时候，可以从牛肉的反馈上来获知牛肉内部的讯息。

第三，就是靠品尝。一般来说，西方厨师会在煎烤一整块牛排的时候，在旁边煎烤一块小块的一样等级的牛肉。这块牛肉的作用，就是为了让厨师品尝。同样规格，同样等级，只是大小不同，西方厨师只需要观察小块的牛肉，就能知道大块牛排已经被煎烤到什么程度。试吃，当然也是试吃这块小牛肉。

这样一来，牛排的出品能够被保证，完美煎烤出客人所想要的牛排，也不会破坏牛排本身。当然了，一般的牛排餐馆不会每一份牛排都试吃，只有那些重要场合，或是重要预约的时候，厨师打起十二分的精神，才会用这样的方法，来确保牛排的品质和味道。毕竟每次煎烤牛排，就要吃掉一小块牛肉，对厨师而言是个负担，对餐厅而言成本增加。

# 茶文化之春夏秋冬四季 该饮什么茶

茶叶的功效与季节变化有密切关系，不同季节饮不同品种的茶，对人体更有益。

一年四季，气候变化不一，不但寒暑有别，而且干湿各异，在这种情况下，人的生理需求是各不相同的。因此，从人的生理需求出发，结合茶的品性特点，最好能做到四季选择不同的茶叶饮用，使饮茶达到更高的境界。

### (一)春饮花茶

春天，雪化冰消，风和日暖，万物复苏。但在春季人们却普遍感到困倦乏力，表现为春困。这时宜饮些清香四溢的花茶，用以散发冬天积聚在体内的寒邪，促使人体阳气生发，二则有助于理郁，去除胸中浊气。

花茶是集茶味之美、鲜花之香于一体的茶中珍品。“花引茶香，相得益彰”，它是利用烘青毛茶及其他类毛茶的吸味特性和鲜花的吐香特性的原理，将茶叶和鲜花拌和窰制而成，以茉莉花茶最为有名。

注意，春季不宜过多地喝刚刚采制完毕的新鲜绿茶，虽然新茶赏心悦目、鲜爽可口，但春寒未远，新茶寒火过重，对人体健康有碍，体质寒者尤其不宜。

### (二)夏饮绿茶

夏天，气候炎热，酷暑逼人，人体大量出汗，人体津液大量耗损，需要消暑解渴。此时，以饮用性味苦寒的绿茶为宜，清汤绿叶，给人以清凉之感，用以消暑解热。绿茶内茶多酚、咖啡因、氨基酸等含量较多，有刺激口腔黏膜，促进消化腺分泌的作用，利于生津，为盛夏消暑止渴之佳品。要注意的是不要贪图痛快而喝凉茶，凉茶不利于发汗；也不要喝太烫的茶，烫茶损伤味蕾和食道。除绿

茶外，上好的铁观音、台湾高山茶都是不错的选择。

### (三)秋饮青茶

秋季，天气凉爽，气候干燥，余热未消，令人口干舌燥，嘴唇干裂，中医称之为“秋燥”，人体津液未完全恢复平衡。此时，以饮用青茶(乌龙茶)为好，青茶属半发酵茶，介于绿、红茶之间。色泽青褐，冲泡后可看到叶片中间呈青色，叶缘呈红色，素有“绿叶镶红边”的美称，既有绿茶的清香和天然花香，又有红茶醇厚的滋味。青茶不寒不热，既能消除余热，又能恢复津液。铁观音是最有名的乌龙茶之一。铁观音分春茶和秋茶，素有“春水秋香”之说，意思是春茶韵味悠长，茶汤淡雅含蓄；秋茶香气高远，茶汤粗犷张扬。此两者各具特色，建议春季宜饮秋茶，秋季宜饮春茶。

### (四)冬饮红茶

冬季，天寒地冻，万物蛰伏，北风凛冽，寒气袭人，人体阳气易损。

红茶味甘性温，红汤红汤，给人以温暖的感觉，可以温育人体的阳气，尤其适宜于妇女。红茶可加奶或糖，故有生热暖胃之功，同时红茶有助消化去油腻之功，于冬季进补肥腻时有利。另外，好的熟普洱茶不仅可以暖胃去寒，还可以消食化积，也是不错的选择。

红茶类在加工过程中经过充分发酵，使茶鞣质氧化，故又称全发酵茶。茶鲜叶经过氧化后形成红色的氧化聚合产物——茶黄素、茶红素、茶褐素，这些色素一部分溶于水，冲泡形成了红色茶汤。冲泡红茶，宜用刚煮沸的水冲泡，并加以杯盖，以免释放香味。



**特色推荐**

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 麻椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

**店长首推!**

**南京烧鸭**

**招聘企台 小费丰厚**

**南京饭店**  
NANJING BISTRO

**大华府首家淮扬特色餐厅**

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

COUPON  
10% off  
仅限堂吃  
截止: 4/30/2022

6-100

**鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理**

**欢迎光临**

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

**莲花园**

**Lotus Garden**

电话: 703-255-9888  
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

**大华府唯一的正宗兰州拉面**

**陕西刀削面美味正宗**