

龙虾卡帕奇:极致鲜美,来自米其林三星的诱惑

龙虾卡帕奇起源于意大利,最早可以追溯到1950年代,是由威尼斯哈里酒吧的老板朱塞佩·西普里亚尼(Giuseppe Cipriani)发明的。

他是一位非常有创意的厨师,总是喜欢尝试新的菜肴。

有一天,他突发奇想,将龙虾

肉切成薄片,然后淋上橄榄油、柠檬汁、盐和胡椒粉,却意外成就了一道经典美食。

这道菜一经推出,就受到了顾客的欢迎,不久后就闻名世界,也成了米其林三星餐厅的常驻嘉宾,更是许多名人最喜欢的菜肴之一。

据说,已故的英国首相玛格丽特·撒切尔夫人和美国前总统比尔·克林顿都是龙虾卡帕奇的忠实粉丝。

这道菜的名字来源于意大利画家维托雷·卡帕奇(Vittore Carpaccio),西普里亚尼之所以将

这道菜命名为龙虾卡帕奇,是因为这道菜的颜色和卡帕奇的画作中的颜色非常相似。

然而,它的精髓远不止于此,鲜美的龙虾肉和清爽的调味更是令人着迷。

龙虾肉经过薄片处理后,口感更加细腻,而橄榄油、柠檬汁、盐和胡椒粉的调味则突出了龙虾肉的鲜味。

值得一提的是,这道菜在发明之后的很多日子里发生过不同的演化,以致不同的厨师会有不一样的表达,不仅仅限于配料、摆盘以及调味,但主角——龙虾是不会改变的。

今天,我们就来分享这道菜的做法。

食材(一杯250毫升,一茶匙约5克):

- 1只龙虾(约1斤)
- 1/4杯橄榄油
- 1/4杯柠檬汁
- 1/2茶匙盐
- 1/4茶匙黑胡椒粉

可选配料:鱼子酱、松露、香草

等步骤:

1、将龙虾放入沸水中煮熟。煮的时间取决于龙虾的大小,一般来说,每斤龙虾需要煮8-10分钟。

2、将煮熟的龙虾取出,放入冰水中冷却。

3、将龙虾肉从壳中取出,然后切成薄片。

4、将龙虾肉片放在盘子里,淋上橄榄油和柠檬汁,撒上盐和胡椒粉。

5、可以根据个人喜好添加其他配料,如鱼子酱、松露或香草。

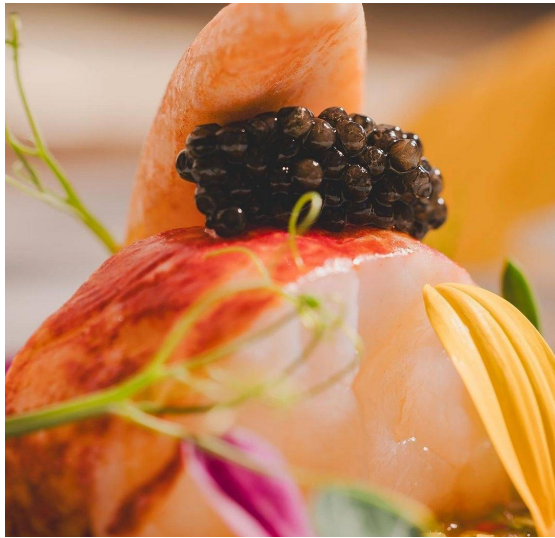
龙虾卡帕奇通常会搭配吐司或薄脆饼干一起食用,也可以将龙虾卡帕奇作为开胃菜或前菜食用。

烹饪这道美食的时候需要注意几个问题:

1、如果龙虾肉煮过头了,肉质会变老,所以一定要注意煮的时间。

2、龙虾肉片越薄越好,这样口感会更细腻。

3、可以根据个人喜好添加不同的配料,如鱼子酱、松露或香草。



法式洋葱汤,浓郁奶酪焗烤香,温暖冬日,回味无穷

法式洋葱汤的历史可以追溯到中世纪。当时,法国农民会在冬季食用一种叫做“pot-au-feu”的炖菜,这种炖菜通常是用牛肉、蔬菜和香草制成的。炖好后,农民们会把剩下的汤汁留着,并在第二天加入洋葱和面包一起煮。这种汤被称为“soupe à l'oignon”(洋葱汤),是农民们在寒冷的冬季用来填饱肚子的廉价食物。

到了18世纪,法式洋葱汤开始在巴黎的餐馆中流行起来。当时,巴黎的餐馆老板们开始在洋葱汤中加入奶酪和面包片,使汤的味道更加浓郁和美味,从而也令其逐渐成为法国菜的代表性菜肴之一。

如今,法式洋葱汤已经成为一道世界闻名的汤品,在世界各地的餐馆中都可以找到。它以其浓郁的洋葱风味、金黄色的烤面包片和融化的奶酪而著称,是寒冷冬季的绝佳美食。

这道菜汤汁浓稠,风味独特,带有微甜的口感。

洋葱是这道菜的主要食材,通常会切成细丝或薄片,用来熬制汤底,成就浓郁的洋葱风味。

由于洋葱在熬制过程中会释放出焦糖化的物质,使汤汁呈现出诱人的金黄色。

人们通常会在汤中加入奶酪,又为汤汁增添浓郁的奶酪味和顺滑的口感,食用这道美味佳肴时,法国人通常会配上烤面

包或法式面包片,面包片上会涂上黄油或奶酪,然后放在汤中浸泡,吸收汤汁的风味。总之,法式洋葱汤是一款经典的法式汤品,以其浓郁的洋葱风味、金黄色的汤色、浓郁的奶酪味和独特的焗烤方式而著称。

现在,就让我们一起来学习这道美味的做法吧,具体如下:

原料:

- 1、2个特大洋葱(8杯洋葱片),切成新月形薄片
- 2、1.5汤匙无盐黄油(约21克)
- 3、1汤匙油(约14克)
- 4、0.5茶匙盐(约3克)
- 5、1/8茶匙糖(<1克)
- 6、1.5汤匙通用面粉(约10克)
- 7、4杯低钠牛肉高汤(900克)
- 8、胡椒粉和盐调味
- 9、硬皮法式面包,切片
- 10、顶部约110克干酪

步骤:

1、大锅中用小火将黄油和油融化,加入洋葱片,盖上锅盖煎15分钟。

2、将面包切成1cm厚的面包片,并烘烤备用,时长根据个人喜好控制。

3、稍微加大炉火,往洋葱中加入盐和糖搅拌,不盖锅盖,再煎40至45分钟,直至洋葱焦糖化,期间偶尔搅拌。(注:这时不能着急,这对于发挥洋葱风味至关重

要。)

4、将面粉撒入锅中,搅拌,再煎3分钟。然后将牛肉汤慢慢倒入锅中,边倒边搅拌。

5、根据个人口味,加少许盐和胡椒调味,再煮20分钟,直至汤完全煮沸,将烤箱预热至180℃。

6、将汤分装在4个碗中,每个碗中加入4、5片法棍面包片,最后在顶部加上磨碎的奶酪(每碗约25至30克左右,也可根据个人口味增减),烘烤直至奶酪完全融化,即可端出食用。

这种做法是4人份的量,非常适合作为西餐的开胃菜。

如果想要将这道汤作为主菜,则需要将食材加倍。

需要明白的是,做为家常菜,我们学习到的只是通用做法。

有人在烹饪这道美食的时候,会加入白葡萄酒或雪利酒增加风味。

当然,你还可以加入其他蔬菜,如胡萝卜、芹菜或蘑菇。

如果想要汤底更为鲜美更有营养,你还可以加入鸡肉高汤。

法国作家维克多·雨果是法式洋葱汤的忠实粉丝,据说他曾经在巴黎的一家餐馆里连续吃了三碗法式洋葱汤。

法国前总统戴高乐也对法式洋葱汤情有独钟,经常在总统府享受这道美食。



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

南京饭店

NANJING BISTRO

店长首推!

南京烧鸭

招聘企台 小费丰厚

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 VA22032

COUPON 10%off 只限堂吃 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