

# 天下

雙週刊  
雜誌  
Common W

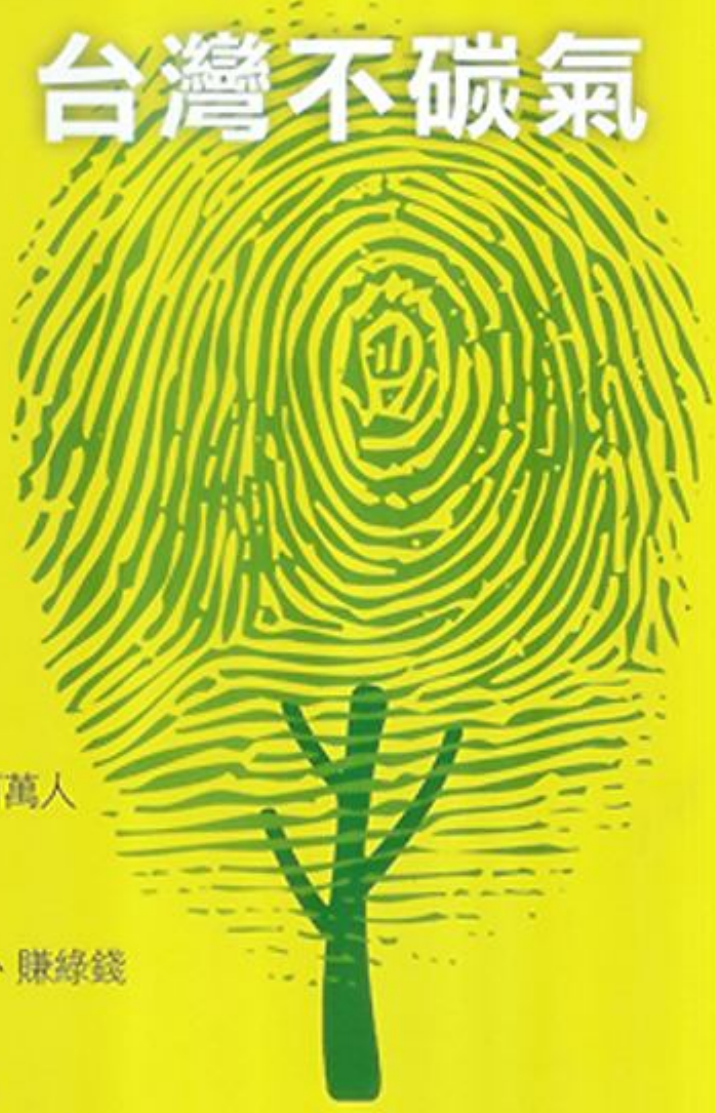
2010年6月30日~7月13日



資金盛宴，再見！  
兩岸同時吹響緊縮號角

# 行動綠生活

## 台灣不碳氣



### 黃色警戒

台灣三分之一GDP的建設  
在下陷、侵蝕的危險區

石門水庫 危及北台灣八百萬人

### 綠色行動

個人、學校、企業  
如何運用綠知識、做綠工、賺綠錢

### 天下調查

近半民眾反對再建石化廠  
八成民眾願意多付錢買環保商品

450

每隔週三出刊  
<http://www.CW.com.tw>



食材  
達人

軒尼詩古堡主廚大玩台灣食材

# 白米搭松露 混出鮮滋味

文／盧昭燕 攝影／邱劍英

## 週

日上午，台北濱江市場，摩肩擦踵，摩托車引擎聲，攤販叫賣聲，好不熱鬧。突然之間，所有人的目光都集中在一個人身上，好萊塢影星湯姆克魯斯竟然出現在台北街頭？

原來是高大版、神似湯姆克魯斯的軒尼詩古堡私房御用主廚方大衛 (David Fransoret)。六月中，他首次抵達台灣。

這次他來台灣，任務之一就是用地食材，搭配軒尼詩XO酒，烹調「台式」法國料理。

台菜法式吃法的創新點子出自台灣軒尼詩團隊。軒尼詩古堡雖然不列入米其林星級評等，但在法國享有同等地位。「台灣這幾年，米其林餐廳和紅酒配菜的文化愈來愈盛行，」台灣軒尼詩行銷企劃部總經理蘇慶怡於是想到，何不試試台式食材與法國酒的混和風。

「這點子很棒，在法國，我們強調『土地滋味』，用當地最新鮮食材烹煮，現在我來到台灣，當然要用台灣食材，」這是方大衛一聽到這點子的反應。

這次方大衛為台灣調配的是嫩雞鮮蝦燉飯。在法國，方大衛會用肉質細嫩的小羊肉，走在濱江市場，他忙著搜尋替代品。「從來沒有看過深藍色的雞，」方大衛手中抓起精力旺

## 主廚方大衛小檔案

方大衛 (David Fransoret)  
年齡：38歲  
現任：擔任軒尼詩XO古堡御用主廚近10年  
經歷：米其林一星級梅尼爾餐廳廚師經驗24年

盛的烏骨雞，摸摸雞胸，「很厚實，就這隻了。」走到乾貨店門口，十幾大袋的各種香菇，方大衛忙著拿起各種香菇聞香。「怎麼可能有那麼多種香菇，是不是只是尺寸不同？」方大衛一問，笑壞了一旁的工作人員。

## 台灣食材 嚇倒法國主廚

走到青菜攤販面前，他看到大顆冬瓜，馬上抱起，「台灣的蔬果都好大顆！」他笑著說，在台灣寫菜單，單位一定要記得改，因為光是胡蘿蔔，在法國只有台灣嫩薑大，台灣卻大上兩、三倍。

挑選米的過程中，方大衛著實被亞洲米的種類多到不可思議給嚇到了。壽司米、泰國米、池上米，各種大小，適合不同烹煮方式的米，到底該挑哪種？果真慧眼識英雄，方大衛選的米，是以電影「無米樂」出名的後壁鄉米，後壁鄉產的上水香米，米煮起來特別香濃，特別適合燉飯。

用台菜煮法國料理，在方大衛妙手中，一點也不困難。「其實法國菜跟台灣菜很像，什麼都吃，內臟、豬舌、牛舌，甚至







↑方大衛認為，台灣與法國同樣在飲食文化的「食」字路口，什麼都敢吃，也就什麼都豐富。

雞冠都可做菜，」方大衛說，跟台灣匯集大江南北好菜一樣，法國是歐洲文化「食」字路口，同樣運用大量不同風味的食材。

方大衛煮雞湯來燉飯過程中，不管是雞骨、雞腳、蝦殼全都放進鍋裡，「什麼都吃就會很豐富，」他說。

熬煮燉飯過程中，是整道菜挑戰最高的地方。因為台灣米相較義大利米更富有水分，怎樣熬飯，既能保持米心彈性，又不能像稀飯。方大衛花了近二十分鐘，站在鍋爐前，不斷翻攪白米，只見原本透白的生米逐漸吸汁之後，變成漂亮的淡黃色。

嫩雞、蝦肉陸續放上盤後，方大衛在白米上頭，放上一塊法國空運來台的松露，白米與松露嚼在口中，搭配些許辛辣的XO酒，白米頓時身價百倍。

在軒尼詩古堡，沒有受到邀請，可是無法品嘗方大衛的手藝。法國總統薩柯奇、英國女皇和中國國務院總理溫家寶都曾是座上嘉賓。方大衛用台灣食材做法國料理，也是一種嘗試。

### 台灣食材變出法式料理？

1. 烏骨雞取代小羊肉
2. 柳松菇、鴻喜菇取代蘑菇
3. 後壁鄉米取代表義大利米

