2025春夏 乐观独立 法国巴黎

LONGCHAMP

美食手册

LONG
美食

CHAMP
手册

“穿上围裙，尽情拥抱
“绿色生活”的精神！
由顶级厨师专为LONGCHAMP
独家晚宴精心打造充满活力的植
物性食谱，庆祝2025夏季系列，
以美味佳肴致意与自然和
谐共生的美好生活方式。

Sophie Delafontaine，
Longchamp创意总监

TOMMASO ARRIGONI
INNOCENTE EVASIONI
米兰

LOUISE BOURRAT
BOUBOU'S
里斯本

VERONICA GÓMEZ
NAVE BELLVER
马德里

JEREMY GILLON
JAG
新加坡

PAUL IVIC
TIAN
维也纳

LAU VICKY
TATE DINING ROOM
中国香港

CHUDARRE “TAM” DEBHAKAMBAAN
TEPA
曼谷

CORENTIN DELCROIX（广坦）
上海

SKYE GYNGELL & EVIE HENDERSON
SPRING
伦敦

ERNESTO HERNANDEZ
& ALEJANDRA NAVARRO
BOTANICO
墨西哥城

LIM HEEWON
BUTO
首尔

MATT MORAN
CHISWICK
悉尼

NINA MÉTAYER
DELICATISSERIE
巴黎

GIUSEPPE PEZZELA
EUGENE EUGENE
迪拜

REYNOLD POERNOMO
雅加达

李展旭
北京

ALAIN PASSARD
L'ARPÈGE
巴黎

彭天恩
AKAME
屏东县

SOPHIA ROE
纽约市

HOCK KIM SU
AU JARDIN
槟城

食谱

1 洋蓟菜心软糊
TOMMASO ARRIGONI

2 烤牛心包菜配凤尾鱼酱和脆油辣椒
LOUISE BOURRAT

3 后院花园（BACKYARD GARDEN）
CHUDARRE DEBHAKAM

4 柠檬土豆意大利饺配辣椒和新鲜四川花椒酱
CORENTIN DELCROIX

5 玉米奶油浓汤配香茅油
VERONICA GÓMEZ

6 耶路撒冷洋蓟
JEREMY GILLON

7 甜菜根沙拉配冬季番茄、盐焗甜菜根与烘烤种籽和欧芹油
SKYE GYNGELL & EVIE HENDERSON

8 墨西哥酸奶（JOCOQUE）
ERNESTO HERNANDEZ & ALEJANDRA NAVARRO

9 辣根配冬萝卜与苹果
PAUL IVIC

10 暖蔬花园
VICKY LAU

美食手册概要

11 炸茄子配田园沙拉
HEEWON LIM

12 甜菜根塔塔派
配山羊奶酪
与嫩叶蔬菜
MATT MORAN

13 夏夜微风巧克力甜点
NINA MÉTAYER

14 蔬菜咸派
ALAIN PASSARD

15 大地风味蔬菜卷
彭天恩

16 青豆与芽菜烩饭
GIUSEPPE PEZZELA

17 森林风味
REYNOLD POERNOMO

18 米兰风味波多贝罗蘑菇配柠檬
白奶油酱
SOPHIA ROE

19 嫩豌豆卡仕达酱与脆片
佐东南亚风味青酱
HOCK KIM SU

20 熏豆腐香菇荸荠馅萝卜卷
李展旭

“热情、精准，以及不断重塑的勇气。

TOMMASO ARRIGONI
INNOCENTE EVASIONI
米兰

Tommaso Arrigoni出生于1971年，是一位知名的米兰主厨，以其可持续理念烹饪风格而闻名。

在米兰的米其林星级餐厅Sadler磨练技艺后，Tommaso Arrigoni于1998年创立了Innocenti Evasioni餐厅，并于2009年荣获米其林一星称号。他热衷于可持续理念，倡导低浪费烹饪，这一理念也体现在他的著作*《不浪费的主厨》（A Chef Without Waste）*中。

他还经营着有机酒庄Arrilonga，
以及烹饪教育场所Innocenti Evasioni Gourmet Factory。
2023年，他将餐厅迁至一处拥有花园与果园的新址，进一步提升了“从农场到餐桌”的用餐体验。

洋蓟菜心软糊

TOMMASO ARRIGONI

2人份

4棵洋蓟
大蒜 1瓣
月桂叶
白葡萄酒
黑橄榄粉
熟成Fontina DOP奶酪 150克
奶油 500克
碎干硬面包 150克
焯水风干番茄 50克
茴香籽 5克
去核Taggiasca橄榄 30克
盐、黑胡椒 适量
特级初榨橄榄油 适量
水 适量

油烹洋蓟，裹上Taggiasca橄榄面包屑，
搭配熟成Fontina DOP奶酪，柔和口感。

1 清洗洋蓟，用月桂叶、大蒜和白葡萄酒炖煮。使其迅速冷却，再放入冰箱保存。将奶油煮沸后倒在Fontina奶酪上，搅拌均匀，直到混合成顺滑的奶酪酱。用细筛过滤，将混合物倒入奶油枪中，充入两枚气泡弹，并保持温热备用。

2 将切碎的番茄和橄榄加入面包中调味，加入捣碎的茴香籽，并轻轻加入少量清水，使混合物略带湿润，同时保持酥脆口感。

3 在餐盘底部放上一勺调味后的面包碎，将预热过的洋蓟置于其上，再覆盖上Fontina奶酪泡沫。撒上黑橄榄粉作为装饰。

“以简单方法
施展味觉魔法，
令被低估的食材
焕发令人着迷的魅力。

LOUISE BOURRAT
BOUBOU’S
里斯本

Louise Bourrat出生于里昂，母亲是葡萄牙人，父亲是法国人，她从小便对烹饪充满热情。

她曾就读于L’École Hôtelière Savoie Léman，随后在多家米其林星级餐厅精进技艺，包括Alain Ducasse主理的Hostellerie de l’Abbaye餐厅（米其林一星）、布鲁塞尔的Le Chalet de la Forêt餐厅（米其林二星）以及伦敦的Mandarin Oriental Hyde Park酒店和L’Ours餐厅。

2018年，她移居里斯本，创立Boubou’s餐厅，凭借大胆而富有创意的理念，很快将其打造成当地的美食地标。2022年，她赢得“*法国顶级大厨*”（*Top Chef France*）称号，成为第三位获此殊荣的女性。

作为行业中的开拓者，她不断打破刻板印象，如今已成为葡萄牙美食界最具影响力的女性主厨之一。

烤牛心包菜配凤尾鱼酱和脆油辣椒

LOUISE BOURRAT

烤牛心包菜，口感鲜嫩却带有烟熏香气，淋上咸香浓郁的凤尾鱼酱，点缀香脆辣椒碎，浓厚与辛辣交织，呈现味蕾间的大胆碰撞与和谐共舞。

40人份

烤包菜
配料
10棵牛心包菜
植物油 0.5升
盐 适量
老干妈
脆油辣椒酱 2瓶

凤尾鱼酱
配料
蛋黄 3个
第戎芥末酱 90克
葡萄酒醋 15克
柠檬汁 40克
大蒜 11克
凤尾鱼 60克
Tabasco辣椒酱 10滴
植物油 750克
水 适量

香草粉
配料
芫荽 250克
欧芹 250克
香葱 200克
龙蒿 100克
帕尔马干酪 适量

1 **烤牛心包菜的制作方法**
将牛心包菜切成四等份。加入盐调味，
然后放入平底锅中加油煎至上色。
最后放入烤箱完成烹饪。

2 **准备凤尾鱼酱**
将蛋黄、大蒜、凤尾鱼、盐、第戎芥末
和醋放入Thermomix料理机中搅打均匀。
加入油进行乳化。
加入适量清水，并用其余配料调味。

3 **准备香草粉**
挑选新鲜芫荽叶，留作最后摆盘装饰用。
取各类香草的叶子，放入烤箱以100° C低温烘干。
干燥后放入Thermomix料理机中，研磨成细粉。

4 **摆盘**
将老干妈香脆油辣椒酱涂抹在包菜叶上。
撒上帕尔马干酪碎，点缀香草粉与新鲜芫荽叶。
在盘底铺上凤尾鱼酱，再将处理好的包菜摆放其上。

“我始终
热衷于与那些
在食材采购、
工艺匠心与创意理念上
志同道合的
品牌合作。
打造以蔬菜为主角的菜单，
是一件快乐的事！

CHUDARRE “TAM” DEBHAKAM
BAAN TEPA
曼谷

Tam主厨的美食之旅始于西方，她曾在诺丁汉大学（University of Nottingham）获得食品科学学位，并在纽约的国际烹饪中心（International Culinary Center）深造厨艺。

她曾在Jean-Georges、Eleven Madison Park以及Blue Hill at Stone Barns等知名餐厅表现出色。在赢得“顶级大厨”（Top Chef）殊荣后，她全身心投入泰式料理的探索，直接向当地农民学习。受到旅行经历的启发，Tam主厨创办了Tepa Garden —— 一座践行轮作农业的城市农场，为她的餐厅Tepa Kitchen供应本地香草与蔬菜。

后院花园（BACKYARD GARDEN）

CHUDAREE “TAM” DEBHAKAM

1人份

NAM PRIK KAI KEM
（咸蛋辣椒酱）
蟹肉沙拉
腌洋葱
佛手瓜
小罗马生菜
芥菜叶
海蓬子
香脆小鱼
青葱
青柠冻

时令绿叶菜、蓝蟹沙拉、
低温腌渍黄瓜

1 将咸蛋与辣椒、大蒜和橙子混合搅拌，制成辣椒酱。

2 将蟹肉与蟹酱、蛋白混合，适当调味后，蒸熟备用。

3 将蓝蟹蒸熟，去壳，取出蟹肉。用调料为蟹肉调味。

4 将蔬菜（佛手瓜、小罗马生菜、
芥菜叶和海蓬子）与青柠调味汁拌匀。
将食材适当摆放在上层，营造出后院花园的视觉效果。

5 最后点缀香脆小鱼、青葱与青柠冻，增添风味与层次。

“这道菜肴的灵感源自LONGCHAMP，
大胆创新，
重新诠释
法式美食传统。
通过美食，我们编织起充满
“法式生活艺术”的情感联结，
让每一餐都化为一场永恒的
感官盛宴。

CORENTIN DELCROIX
上海

Corentin的烹饪之旅始于法国享有盛誉的米其林三星餐厅L’Auberge de L’Ill（2008 – 2009年）。2010年至2015年间，他受保罗·博古斯学院（Institut Paul Bocuse）委托，创办Paul Bocuse上海餐厅，并担任烹饪教师，致力于培养新一代厨艺人才。
2016年，他开启了全新旅程，成为一名创业者与美食领域的网络达人，将影响力延伸至厨房之外的更广阔舞台。

2024年，他出版了自传式美食著作《主厨广坦寻味记》（*From France to China: The Gastronomic Adventure of Chef Guangtan*），此书一经出版便广受好评，不仅赢得了评论界的高度赞誉，也获得了商业上的巨大成功。

“这道菜肴的灵感源自LONGCHAMP，大胆创新，重新诠释法式美食传统。

CORENTIN DELCROIX
上海

Corentin的烹饪之旅始于法国享有盛誉的米其林三星餐厅L’Auberge de L’Ill（2008 – 2009年）。2010年至2015年间，他受保罗·博古斯学院（Institut Paul Bocuse）委托，创办Paul Bocuse上海餐厅，并担任烹饪教师，致力于培养新一代厨艺人才。
2016年，他开启了全新旅程，成为一名创业者与美食领域的网络达人，将影响力延伸至厨房之外的更广阔舞台。

2024年，他出版了自传式美食著作《主厨广坦寻味记》（*From France to China: The Gastronomic Adventure of Chef Guangtan*），此书一经出版便广受好评，不仅赢得了评论界的高度赞誉，也获得了商业上的巨大成功。

THE LONGCH
GAZET

柠檬土豆意大利饺配辣椒和新鲜四川花椒酱

CORENTIN DELCROIX

1人份

红色面团
粗粒小麦面粉 350克
甜菜根汁 25克
鸡蛋 3个

黑色面团
粗粒小麦面粉 300克
墨鱼汁 5克
鸡蛋 3个

黄色面团
粗粒小麦面粉 300克
鸡蛋 3个

馅料
土豆泥 1000克
盐 13克
帕玛森干酪 55克
烟熏橄榄油 20克

2个柠檬（取汁）
烟熏培根碎 200克
黄油 120克

青椒酱
青葱 50克
菠菜 100克

大蒜 30克
青椒 50克
鸡高汤 700克
四川花椒油 10克
酱油 14克
Worcestershire酱汁（喼汁）6克
葵花籽油 10克

山椒根泡沫
牛奶 400克
2个柠檬（取柠檬皮屑）
盐 1.5克

在法国，青豆象征着春天的馈赠。
秉承Longchamp的可持续理念，我以整颗豆荚，搭配荷兰豆、小葱与樱桃萝卜，创作了一道零浪费的青豆浓汤（potage aux pois）。
丝滑的豆泥之上，点缀南部杏仁泡沫与云南火腿脆片，蔬香甘甜、坚果芳香与鲜美咸香交织，奏出一曲层次丰富的春日乐章。

1 **红色、黑色和黄色面团**
将每份面团分别揉约10分钟，直至表面光滑。 用保鲜膜包裹面团，静置30分钟。
将每个面团擀成4毫米厚的薄片。在各层面片之间刷一层清水后叠放。横向切片，制成条纹状面片。
在表面撒上面粉，再次擀成1毫米厚的薄片。 将其切成5 x 7厘米的长方形面片。

2 **馅料**
将热土豆泥与帕玛森干酪、黄油、烟熏橄榄油、柠檬汁和盐混合。加入炒香的培根碎拌匀。

3 **青椒酱**
用葵花籽油将大蒜和青椒炒至金黄。
将葱和菠菜短暂焯水。将所有食材一起
搅打至顺滑。

4 **山椒根泡沫**
将牛奶、柠檬皮屑、盐和磨碎的山胡椒根加热至60° C（140° F）。用手持搅拌机打出泡沫。

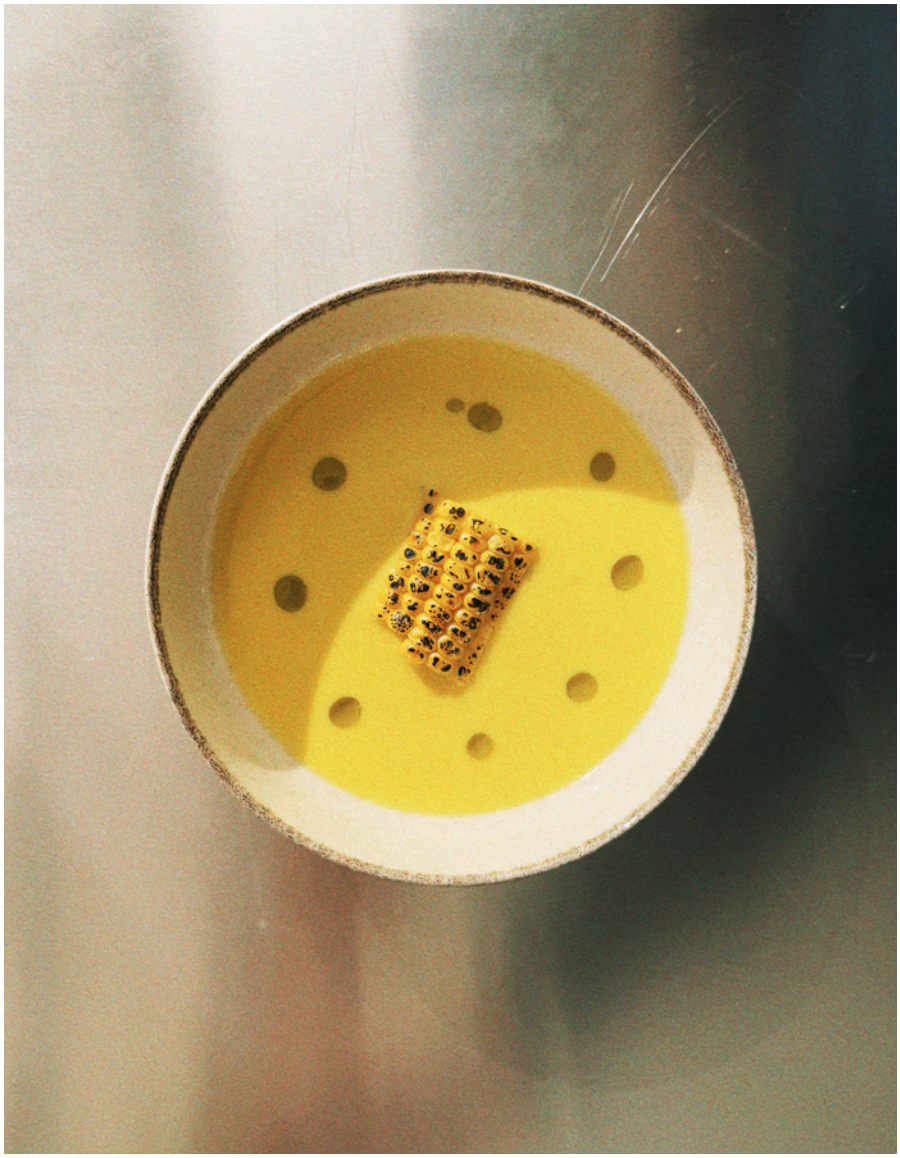
5 **装盘**
将土豆馅料包入面片中，用水封边，制成意式饺子（ravioli）。
在加盐的沸水中煮至漂起，捞出沥干。
将其装盘，配上青椒酱和山胡椒泡沫。用小菜苗点缀。

“我的烹饪风格体现了我的理念——以尊重食材为根本，同时拥抱创新，致力于打造原创而富有思考的菜肴。

VERONICA GÓMEZ
NAVE BELLVER
马德里

Veronica Gómez主厨致力于多元形式的美食创作，涵盖品牌活动餐饮和创意概念设计、社交媒体内容制作、快闪店、烹饪静修营策划，以及餐厅咨询服务等诸多领域。

Veronica Gómez主厨也是COL的创始人 — COL是一个线上“厨房储藏室”平台，融合匠心工艺、可持续理念与环保饮食方式等内容。从陶瓷到园艺产品，COL是了解她的哲学的窗口：尊重产品，尊重工艺，颂扬简约之美。



玉米奶油浓汤配香茅油

VERONICA GÓMEZ

4人份

玉米奶油浓汤
熟玉米棒 4段
小洋葱 1个
鸡高汤或蔬菜高汤 约500毫升
椰奶 200毫升
黄油 2汤匙
盐和黑胡椒 适量

香茅油
橄榄油 100毫升
香茅 2根
盐 适量

烤玉米段
玉米棒 1段
盐和黑胡椒 适量

摆盘
将玉米奶油浓汤盛入碗中，
将烤好的玉米段
置于每份碗的中央。
淋上香茅油，使其覆盖在浓汤和
烤玉米段上。
可选装饰：撒上细香葱碎，
或点缀几滴椰奶，
增添视觉与风味层次。

这道细腻的奶油浓汤，
将玉米的丝滑柔润与香茅的清新柑橘香气巧妙平衡，
再融合火烤玉米的深邃焦香，层次丰富，口感圆润。

1 **玉米奶油浓汤**
取一个大锅，用中火融化黄油。
加入切碎的洋葱，加盐调味，煮至半透明并变软。
加入玉米粒，煮约2-3分钟。
倒入高汤，将混合物煮沸。小火慢炖约10-15分钟。
用手持或立式搅拌机将所有食材搅打至顺滑。
如果您喜欢更稀薄的质地，可加入更多高汤。
使用同一台搅拌机，在其中加入椰奶，再搅打几分钟。您可以过滤浓汤，使其质地更加柔滑，也可以略过这一步。
品尝成品，根据口味加盐调味。

2 **香茅油**
将香茅草茎切成小段，用刀背轻轻压碎，令其油脂释出。
取一个小平底锅，用小火加热橄榄油，然后加入香茅。小火持续加热，浸煮约10分钟。
过滤橄榄油，丢弃香茅段。将浸泡好的香茅油保存在一个小罐子或容器中。

3 **烤玉米段**
在装盘时，从玉米棒上切下一段，保留一些完整的玉米粒。
用盐和胡椒调味，然后用厨房喷枪炙烤表面，使其呈现微焦金黄色泽。

“ LONGCHAMP
对甄选顶级材质
与年复一年
打造精致系列的
执着追求，
与我们的理念深深
共鸣。

JEREMY GILLON
JAG
新加坡

Jeremy Gillon主厨出生于法国诺曼底，在职业生涯早期，他曾在法国多家米其林星级餐厅工作，掌握了法式烹饪的基础知识，并培养了对大自然最优质食材的深深敬意。

在多次造访新加坡的过程中，他被这座城市丰富多元的美食文化深深吸引。

在JAG餐厅，Jeremy Gillon主厨专注于呈现时令蔬菜的天然美感与风味。通过与农民和生产商密切合作，他确保每种食材都处于最佳状态，帮助食客体验季节的真正精髓。Jeremy Gillon主厨不断重塑法式料理的边界，打造崇尚时令蔬菜活力和精心烹饪艺术的用餐体验。

耶路撒冷洋蓟

JEREMY GILLON

4人份

耶路撒冷洋蓟
奶油酱
耶路撒冷洋蓟 500克
水 350克
洋葱 200克
盐 12克
奶油 500克
牛奶 300克
葵花籽油 6克
黄油
柠檬片

将大地气息与清新风味巧妙融合，耶路撒冷洋蓟在芳香四溢的香茅油、明亮鲜活的芒通柠檬酱的点缀下焕发新意，并佐以葵花籽糖脆，增添爽脆口感，层次丰富，别具格调。

1 **耶路撒冷洋蓟泥**
将耶路撒冷洋蓟与盐、葵花籽油一起包裹在烘焙纸中焖烤（en papillote）。置于烤箱中，以160° C烤制40分钟。搅打至顺滑，再加入黄油，呈现浓郁柔滑的质地。

生切耶路撒冷洋蓟圈
2 根据大小，再多准备几颗耶路撒冷洋蓟，去皮后置于冷水中，并加入一片柠檬。
使用刨片器将其切成薄片，再用圆形模具压出洋蓟圈。

耶路撒冷洋蓟奶油酱
将耶路撒冷洋蓟去皮并切丁，洋葱切成小丁。
3 将洋蓟丁与洋葱一起
小火炒至微金黄色。加入盐和水，煮沸后倒入牛奶。
继续煮10至15分钟。
加入奶油，继续煮约10分钟。
将所有材料搅打至顺滑，过筛后倒入发泡瓶备用。
置于热水浴烤箱中保温。

烤耶路撒冷洋蓟汁
耶路撒冷洋蓟 600克
粗糖（muscovado）80克
胡萝卜 300克
芹菜 300克
火葱 300克
香茅 2根
黄油

柠檬酱
柠檬 3个
糖 200克

盐 20克

水 1升

烟熏柠檬皮奶油
酸奶油 100克
柠檬皮屑 3克
盐 2克

香茅油
葵花籽油 500克

菠菜 120克

香茅 6根
葡萄糖浆 30克
盐 12克
柠檬皮 30克

4 烤耶路撒冷洋蓟汁
将胡萝卜、洋葱、香茅和芹菜切成小丁。
放入烤箱中，以160°C烘烤约30分钟，
使蔬菜丁表面上色。

将烤好的蔬菜丁放入锅中，
加入耶路撒冷洋蓟。小火炒香几分钟，
加入黑糖（Muscovado）。
倒入清水没过食材，小火慢煮2至3小时。

过滤汤汁，直到得到顺滑的耶路撒冷洋蓟汁。
最后加入适量焦黄油和香茅调味。

5 柠檬酱
将水煮沸后放入整颗柠檬焯水，重复4次，每次都需更换冷水重新煮沸。
第5次时，将水煮沸，在水中加入糖、盐和柠檬，小火慢煮3到4小时，然后搅打成顺滑的咸柠檬酱。

6 烟熏柠檬皮奶油
用烟熏喷枪或干草将酸奶油熏制2到3次，加入柠檬皮和盐。

7 香茅油
将所有材料搅打混合后静置浸泡1天，再进行过滤即可使用。

葵花籽糖和发酵黄豆
烤葵花籽
70克
葵花籽油 100克
烟熏粉 10克
盐 3克
发酵黄豆 70克
鼠尾草 10克

压制耶路撒冷洋蓟
耶路撒冷洋蓟片
600克
琼脂 4克
橄榄油 30克

盐 6克

混合花草

香橼鱼子酱

耶路撒冷洋蓟饼干
面粉 250克
荞麦粉 250克
糖 60克
泡打粉 6克
黄油 220克
盐 12克
耶路撒冷洋蓟泥
200克
百里香粉 6克
竹炭粉 8克

8 葵花籽糖和发酵黄豆
将葵花籽以180°C烘烤8分钟。
将所有食材倒入搅拌机中，搅打至顺滑即可。

9 压制耶路撒冷洋蓟
将耶路撒冷洋蓟去皮，与柠檬片一起
放在冷水中浸泡。
使用刨片器将洋蓟切成3毫米厚的薄片。
在长条形模具中，依次叠放洋蓟薄片、
黄油、盐和琼脂，重复层层堆叠，直到填满模具。用铝箔盖好模具，放入烤箱，以160°C烘烤40至45分钟。出炉后，在其上方用另一个模具加压定型，放凉。
将压好的耶路撒冷洋蓟切成长方形片状。上菜前放入烤箱，以180°C加热2分钟即可。

10 混合花草
混合使用不同的甜味花朵和不同的香草，如香蜂花、罗勒、芫荽等。

11 香橼鱼子酱
作为点缀，放在压好的耶路撒冷洋蓟上。

12 耶路撒冷洋蓟饼干
取300克耶路撒冷洋蓟，去皮后在盐水中煮至软烂，然后搅打成泥。使用烟熏喷枪对耶路撒冷洋蓟泥熏制2到3次，放置一旁备用。将黄油打发至蓬松，缓慢加入糖，使其与黄油充分融合。

将干性材料（荞麦粉、泡打粉、盐、百里香粉）
混合均匀。 将混合好的干性材料加入黄油中搅拌均匀，然后慢慢加入耶路撒冷洋蓟泥，最后加入竹炭粉。面团静置至少30分钟后再使用。将面团装入硅胶模具中，以150°C烘烤10分钟即可。

“我与母亲SKYE以及SPRING餐厅团队携手，为LONGCHAMP精心打造了一份菜单，用心诠释这个季节的色彩与风味。

SKYE GYNGELL & EVIE HENDERSON
SPRING
伦敦

著名主厨Skye Gyngell以其对时令与可持续烹饪的深刻理解而闻名，凭借创新视野与非凡创意，为厨房注入现代活力。

她与伦敦Spring餐厅团队携手，将永恒的厨艺智慧与清新活力完美融合，重新定义精致餐饮与时尚的边界。
为庆祝Longchamp 2025夏季“Live Green!”系列发布，品牌于花园博物馆（The Garden Museum）举办盛大活动，Skye与女儿Evie Henderson担任联合主持，并呈献甜菜根沙拉，这道菜品备受宾客的喜爱。

甜菜根沙拉配冬季番茄、盐焗甜菜根与烘烤种籽和欧芹油

SKYE GYNGELL & EVIE HENDERSON

2人份

甜菜泥
配料
特级初榨橄榄油 100毫升
芫荽籽 1汤匙
茴香籽 1汤匙
孜然籽 1汤匙
芥菜籽 1汤匙
整颗红甜菜 1.5千克
（煮熟后趁热去皮）
烤制Datterini番茄 10个
芫荽 1束（洗净切碎）

薄荷 1束（洗净切碎）

新鲜辣根碎 1汤匙
香醋 3汤匙

橄榄油 2汤匙

希腊式浓酸奶 125毫升
海盐 适量

欧芹油
菠菜 100克
欧芹叶 250克
葡萄籽油 800毫升
盐 少许

这道色彩丰富的菜肴融合了盐焗甜菜根的甘甜质朴，以及柑橘、烘烤种籽和欧芹油带来的多层次口感与清新风味。

1 **首先制作甜菜泥。**
在干锅中轻轻烘烤芫荽籽、茴香籽、孜然籽和芥末籽，直到香味四溢，然后研磨成细粉。
将Datterini番茄刺破，加入红酒醋、橄榄油、海盐和黑胡椒粉拌匀，在180° C的温度下慢慢烤制，直到表面起皱但不焦黑。
将甜菜煮至变软，去皮，加入意大利黑醋、橄榄油和少许盐拌匀。
加入烤好的番茄和一汤匙混合香料，让各种风味交织融合。将混合物搅拌至顺滑，加入希腊酸奶、辣根和切碎的香草轻轻拌匀，根据口味调味，最终呈现甜美、醇厚
并带有淡淡辛香的风味。

2 **欧芹油**
先将菠菜和欧芹在沸水中焯一下，然后过冰水。沥干并挤出多余水分后，与葡萄籽油和少许盐混合，搅拌至顺滑温热。用纱布过滤，确保留下的油清亮干净。

混合种籽
葵花籽 100克
亚麻籽 100克
南瓜籽 100克
茴香籽 2汤匙（烘烤后捣碎）
干辣椒粉 3茶匙
枫糖浆 2汤匙
橄榄油 2汤匙
海盐适量

装盘
冬季大番茄 2个
金甜菜根 2个（盐焗后去皮冷却）
糖果条纹
甜菜根 2个（盐焗后去皮冷却）
血橙 1个（去皮去白膜，
切成1/4英寸厚的圆片）
甜菜根泥 2汤匙
烘烤种籽混合物 1汤匙
欧芹油 1汤匙
红酒醋适量
橄榄油适量
盐和胡椒适量

3 **混合种籽**

将葵花籽、亚麻籽和南瓜籽与捣碎的茴香籽、辣椒粉、枫糖浆、橄榄油和盐混合。将混合物铺在烤盘上，在180°C的温度下烤制30分钟左右，每10分钟搅拌一次，确保均匀烘烤。成品应该是金黄色，且香味四溢。

4 **装盘**

将番茄和甜菜根切成楔形薄片，分别装入不同的碗中，加入红酒醋、橄榄油和盐拌匀，番茄中加入少许黑胡椒。

在每个盘子中先放上一勺甜菜根泥，再将番茄片、血橙片和甜菜根楔形片依次摆在上面。撒上烘烤种籽混合物，并在盘子周围淋上欧芹油。

“每一道由我们亲手制作的菜肴，都是对工艺与食材尊重的象征，正如LONGCHAMP在每一个细节中皆秉承对品质的执着追求。

ALEJANDRA NAVARRO & ERNESTO HERNANDEZ
BOTANICO
墨西哥城

Alejandra Navarro出生于墨西哥米却肯州（Michoacán），曾于UNIVA学习烹饪。之后她加入了当时世界排名第12的餐厅 — Quintonil，并在厨房的各个岗位接受全面训练。随后，她前往西班牙，在Daniel Álvarez的指导下精进烘焙技艺。回到Quintonil后，她继续向导师Jorge Vallejo学习，他的餐厅如今已荣获米其林二星，并位列全球第七。

2021年，她与同伴共同创立Botánico，将精致餐饮的技艺带入更轻松的用餐环境，关注可持续性与时令食材的运用。
2023年，她被诊断出患有乳腺癌，在面对人生重大挑战的同时，Botánico也获得了《米其林指南》的认可。凭借坚韧与专注，她继续塑造墨西哥美食的未来，她始终坚信：凭借努力与热情，任何障碍都终将被超越。
Ernesto Hernández来自墨西哥下加利福尼亚州，是一位拥有成熟而深刻美食理念的主厨。他的职业生涯始于瓜达卢佩山谷，在那里，他对烹饪产生了浓厚的热情，并由此踏上了不断探索新领域的旅程。
在图卢姆，火不仅成为了他的烹饪工具，更升华为他的哲学内核，塑造了他与自然和本地食材之间深刻的联系。
怀抱着开辟个人道路的愿望，Ernesto与Alejandra Navarro共同创办了Botánico，这是一家融合人生经历、怀旧情感与对食材深深敬意的餐厅。他被《*Food & Wine*》杂志评为“最佳新晋主厨”（Best New Chef），并入选《米其林指南》。如今，Ernesto依然专注于热情、团队合作以及对富有意义的美食体验的不懈追求。

墨西哥酸奶（JOCOQUE）

ALEJANDRA NAVARRO & ERNESTO HERNANDEZ

丝滑浓郁的墨西哥酸奶搭配爽脆的绿色蔬菜，清新的香草气息与柠檬的微酸交织融合，
在柔润与清爽之间达成完美平衡。

2人份

装盘
墨西哥酸奶（jocoque）100克
罗勒油 10克
蚕豆与豌豆混合 45克
炸羽衣甘蓝 2克
青铜茴香 1克
红花酢浆草 1克
西兰花花朵 1克
金莲花 1克
紫色墨西哥野菜（quelite）1克
橄榄油 5克
盐和柠檬汁 适量

墨西哥酸奶（JOCOQUE）
全脂牛奶 16升
原味无糖Alpura酸奶 16升

扁面包
面粉 1000克
干酵母 15克
精盐 30克
糖 50克
水 550克
植物油 100克
植物起酥油 100克

1 **墨西哥酸奶（JOCOQUE）**
煮沸牛奶。牛奶沸腾时关火，冷却至室温。牛奶冷却后，加入4升酸奶，静置24小时。牛奶凝固成乳状物后，用奶酪布过滤，确保其下方有一个收集乳清的容器。
将墨西哥发酵乳悬挂三天。
将其从奶酪布中取出，加入盐和糖调味。

扁面包
2 称量所有干性配料，将其放入搅拌碗中。将冷藏的植物起酥油切成小块，加入干性配料中，搅拌至沙粒状。加入油和水。以低速（2档）揉面5分钟，然后调至中速（4档）再揉2分钟。面团揉好后，从搅拌碗中取出，盖上湿布静置松弛。
将面团分割成每份70克的小团，每一份搓圆后用擀面杖擀成所需的大小和形状。放在烤架上烤至鼓起或两面呈金黄色即可。

“对我来说，
全新LONGCHAMP系列
体现了大自然的
美丽多姿和缤纷色彩。
这正是我想在为
LONGCHAMP创作的
菜肴中所展现的。
微妙而富有表现力的色彩，
成就精湛工艺、
细腻香气和考究细节
的巧妙结合。

PAUL IVIC
TIAN
维也纳

在创始人Christian Halper与Ivic主厨富有远见卓识的引领下，Tian餐厅凭借其精致的素食与纯素料理赢得了国际赞誉。Paul Ivic主厨对植物性料理的专注为他赢得了米其林一星、绿色之星以及《高特与米罗》四顶厨师帽的肯定 — 这是奥地利素食／纯素餐厅前所未有的成就。

对Paul Ivic主厨而言，可持续性不仅是一个理念，更是他每天在烹饪中身体力行的信念。他的理念强调地域性、季节性，以及每一种食材（尤其是蔬菜）的卓越品质。Ivic与他的团队致力于将植物从根到叶充分利用，精心打造出兼具美味与创意的料理杰作，带来非凡的味觉体验。

辣根配冬萝卜与苹果

PAUL IVIC

这是一场冬萝卜与苹果交织而成的精致味觉交响曲：萝卜的爽脆辛香与苹果的细腻甘甜相互交融，呈现出一场高雅非凡的味蕾盛宴。

4人份

腌冬萝卜
冬萝卜 400克
水 250克
苹果醋 250克
糖 150克

苹果与萝卜沙拉
冬萝卜 200克
苹果 2个（Rubinette或Granny Smith等品种）
半个柠檬的皮屑
柠檬汁 1茶匙
盐 适量

苹果奶油酱
无糖豆浆 50毫升
葵花籽油 150克
苹果汁 25毫升
盐 适量

苹果冻
苹果汁 200毫升
鲜磨辣根 10克
琼脂 2克

酱汁
冬萝卜 500克
（可榨出约250毫升萝卜汁）
苹果汁 125毫升
糖 15克
苹果醋 40毫升
盐 7克
葵花籽油 300毫升
刺槐豆胶 3克

龙蒿油
龙蒿 50克
葵花籽油 50克

萝卜螺旋片
冬萝卜 1/2根

1 **腌冬萝卜**
将水、苹果醋和糖放入锅中，煮沸，然后让腌制液冷却至冰箱温度。将冬萝卜去皮，用切片机将其纵向切成约3毫米厚的片。用泪滴形切模切出形状，然后将切好的萝卜放入带盖的罐子中，再加入腌制液。放入冰箱腌制3天。

2 **苹果与萝卜沙拉**
将冬萝卜和苹果去皮后，切成小丁（5 × 5毫米）。
放入碗中，撒上适量盐，加入柠檬汁后拌匀。静置25分钟。过滤掉盐析出的液体，放在一旁备用（不要丢弃）。用柠檬皮调味。

3 **苹果奶油酱**
将豆浆倒入碗中。用力搅拌，边搅拌边慢慢倒入葵花籽油。最后轻轻加入苹果汁搅拌，用盐调味。
将苹果奶油拌入苹果萝卜沙拉中。放置一旁备用。

4 **苹果冻**
将所有配料放入锅中煮沸，然后小火煮30秒。倒入量杯或茶杯中，放入冰箱冷却1小时。然后用手持搅拌器搅拌，直至顺滑呈凝胶状。通过筛网过滤，确保口感更加细腻，然后装入裱花袋。

5 **酱汁**
将冬萝卜去皮、榨汁，得到约250毫升萝卜汁。在量杯中，使用手持搅拌器将萝卜汁、苹果汁、糖、苹果醋、盐和刺槐豆胶混合均匀。边搅拌边慢慢倒入葵花籽油，直至完全融合。若想增加风味，可以加入苹果萝卜沙拉中的液体。

“用一份田园沙拉
温暖你的心灵，
品味新鲜，
畅享绿色生活！

VICKY LAU
TATE DINING ROOM
中国香港

Vicky Lau是一位屡获殊荣的主厨兼餐饮企业家，在中国香港创办并经营

多家餐饮企业。她在香港出生长大，从这座融合东西方饮食文化的城市中汲取灵感。

她的成长背景使她对食材怀有深厚的敬意与理解，并热衷于将传统技艺与现代诠释巧妙融合。

暖蔬花园

VICKY LAU

8人份

时令蔬菜
云南紫薯
樱桃番茄
花椰菜
宝塔花菜
西兰花
黄绿双色西葫芦
茄子
日式高汤

花椰菜奶油酱
花椰菜 300克
鸡高汤 400克
黄油 20克
洋葱 1个
大蒜 3瓣

鱼子酱
选用质地紧实、带有坚果香气的优质鱼子酱。

柚子泡沫
柚子汁 40克
水 270克
糖 50克
NH果胶 10克
蛋清 75克
吉利丁片 3片

新鲜香草
选用芫荽、茴香、薄荷和罗勒等新鲜香草。

这道菜肴巧妙融合了本地采购的马铃薯、樱桃番茄、花椰菜、西葫芦及新鲜绿叶蔬菜，搭配醇厚顺滑的花椰菜奶油酱与鱼子酱。
最后点缀清新醒口的柚子泡沫，唤醒味蕾，激发食欲。

1 **时令蔬菜**

云南紫薯
连皮清洗干净。与大蒜、百里香
和迷迭香一同放入加盐的水中煮1小时。煮熟后缓慢冷却，可获得更加绵密的口感。

樱桃番茄
沸水中焯烫3秒后去皮，再用橄榄油、盐和少许糖粉拌匀，置于90° C烘烤1小时。

其他蔬菜
切成适口大小，用日式高汤焯烫后，立即转入冰镇高汤中冷却。

2 **花椰菜奶油酱**
用黄油将洋葱和大蒜炒至柔软。
加入花椰菜和鸡高汤，小火炖煮20分钟。
煮好后搅打至顺滑，最后加盐调味。

3 **柚子泡沫**
将水、糖和果胶一起煮沸。加入吉利丁，然后加入柚子汁和蛋清搅打均匀。
倒入发泡瓶中，填入CO2气弹。

4 **摆盘和装饰**
将蔬菜整齐摆放在浅盘中。
加入花椰菜奶油酱和一勺鱼子酱。
再挤上柚子泡沫，最后用新鲜香草点缀即可。

尽情享用这道缤纷的暖蔬沙拉吧！

“作为一名主厨，
我也秉持
这一追求 ——
以创意灵感
与精准匠心
打造美味菜肴，
向自然与人文致敬。
正如LONGCHAMP
对材质的精细讲究，
我也悉心甄选食材，
以实现可持续的
和谐风味。

LIM HEEWON
BUTO
首尔

自2018年起，Heewon Lim成为BUTO餐厅的主理人，凭借其对韩国料理的独特诠释与细腻的美学摆盘风格，赢得了广泛认可。他曾多次亮相韩国本土电视节目，逐渐走入大众视野。2024年，他参与了Netflix真人秀节目《*料理风云对决*》（*Culinary Class Wars*），不仅进一步巩固了自己的业界声望，也让他有机会深入阐述自己关于韩国料理、素食理念与可持续饮食
的烹饪哲学。

炸茄子与田园沙拉

LIM HEEWON

本菜品配方为 1人份
酱汁配方为 2人份

炸茄子
茄子 70克
通用面粉 15克
鸡蛋 1个
面包屑 40克
盐和黑胡椒 少许

东方风味芝麻酱
芝麻酱 100克
酱油 2汤匙
梅子糖浆 1汤匙
鲜青柠汁 20克
醋 2汤匙
糖 1.5汤匙
芝麻油 1茶匙
水 50毫升

青辣椒油
菜籽油 200克
罗勒 20克
菠菜 100克
青阳辣椒 70克

墨西哥青莎莎酱
青椒 30克
芫荽 8克
大蒜 10克
番茄 180克
梅子糖浆 1.5汤匙
青柠 1个
盐 1/3茶匙

花园沙拉
新鲜时令
蔬菜 30克

裹满面包糠的酥脆炸茄子，搭配风味浓郁的芝麻酱、
大渚番茄墨西哥青莎莎酱，以及清爽新鲜的田园时蔬沙拉。

1 **炸茄子**
用削皮器将茄子去皮，对半切开后切成约4×8厘米的片状。加入盐和胡椒调味。
依次将茄子裹上面粉、蛋液，最后裹上面包屑。
以170° C的油温炸至两面金黄。
炸好后沥去多余油分。

2 **东方风味芝麻酱**
将所有配料放入搅拌碗中，充分搅拌均匀即可。

3 **青辣椒油**
将罗勒、菠菜和青阳辣椒用热水快速焯烫，捞出后挤干多余水分。
将菜籽油加热至80° C，然后与所有食材一起搅拌约10分钟。
用细纱布过滤，分离出残渣，留下清澈的辣椒油。
冷却后即可使用。

4 **墨西哥青莎莎酱**
将所有食材细细切碎。
将所有材料搅拌均匀。

5 **田园沙拉**
将蔬菜切成适口大小，放入冷水中浸泡10分钟，
然后彻底沥干水分。

6 **装盘**
将中东芝麻酱涂抹在盘子上。
将炸茄子放在酱汁旁。
在搅拌碗中，将沙拉与2汤匙青莎莎酱和1汤匙青辣椒油拌匀。
将沙拉放在炸茄子上，最后淋上青辣椒油，这道菜品便完成了。

“对我而言，美味的菜肴源于简约、顺应时令，以及让优质食材充分展现其本真风味。

MATT MORAN
CHISWICK
悉尼

澳大利亚主厨兼餐饮企业家Matt Moran是多家本地知名餐厅背后的灵魂人物。他所有烹饪探索的核心，皆是对新鲜时令优质食材的热忱。

甜菜根塔塔派配山羊奶酪与嫩叶蔬菜

MATT MORAN

4人份

甜菜根塔塔派
大甜菜根 3个
细砂糖 60克
陈年意大利黑醋 70毫升
黄油 40克（切丁）
百里香 1/4束
酥皮 400克

龙蒿酱
龙蒿 1/4束（切碎）
霞多丽葡萄酒醋 20毫升
颗粒芥末酱 1茶匙
葡萄籽油 60毫升

焦糖甜菜根搭配酸香的山羊奶酪，包裹在酥脆的起酥面皮中。甜菜根的自然甘甜和浓郁的酱汁，与奶酪的柔滑口感形成完美平衡，搭配新鲜嫩叶蔬菜，增添一抹清新的辛香气息。这道菜肴不仅在视觉上令人惊艳，更在口感上呈现丰富变化，十分适合特别场合或精致宴会。

1 将甜菜放入一个大烤盘中，加入80毫升水，盖上铝箔纸，放入烤箱烤制1.5小时，直到用刀能顺利插入甜菜中。从烤箱中取出甜菜，保持包裹状态冷却20分钟，利用热蒸汽使甜菜表皮变得更容易剥离。去皮后，切成8毫米厚的薄片。

2 准备塔塔派的焦糖底：将砂糖放入一个直径约22厘米的厚底耐烤平底锅中，用大火加热使糖融化。
轻轻晃动锅子，确保糖完全溶解。当糖开始焦化， 呈现出深金色时，倒入香醋并再次晃动锅子，使焦糖与香醋充分混合。
加入黄油搅拌均匀，让混合物再次煮沸后加入百里香，随后离火。
将切好的甜菜根片按螺旋形状铺在香醋焦糖上。

装饰
山羊奶酪 80克
一把混合嫩叶香草与花朵（如酸模、酢浆草、龙蒿、紫娇花等）

提前准备
将烤箱预热至200°C

3 将酥皮修剪成略大于平底锅的圆形，覆盖在甜菜根上，并将边缘轻轻塞入锅边与甜菜根之间。
将锅放入烤箱，以200° C烘烤25分钟后。
将温度调至160°C，继续烘烤10分钟，或直至酥皮呈金黄色且质地酥脆。
从烤箱取出后放置冷却5至10分钟。
用刀沿锅边划一圈，将面皮与锅边轻轻分离，然后小心地将塔塔派倒扣在大号餐盘或砧板上。

4 制作酱汁：将芥末酱和葡萄酒醋放入小搅拌碗中，用打蛋器搅拌均匀。一边缓缓加入油，一边持续搅打，直到油脂完全乳化成顺滑的酱汁。加入适量盐和黑胡椒调味，最后拌入切碎的龙蒿即可。

5 将一片山羊奶酪放在塔塔派的中央。将嫩叶香草与花朵放入小碗中，淋上龙蒿酱汁拌匀，
最后将香草和花朵围绕着奶酪摆放，即可上桌。

“LONGCHAMP手袋的造型与线条为我带来灵感：弧形环扣、精致的弧线……我想要将这份优雅融入甜点之中，通过层次变化与精准细节，以一份甜蜜向非凡的工艺之美致意。

NINA MÉTAYER
DÉLICATISSERIE
巴黎

Nina Métayer是法国甜点界的翘楚，曾赢得*2023年“世界最佳女甜点师”*（Pâtissière mondiale）和*2024年“世界最佳甜点主厨”*（*World's Best Pastry Chef*）等荣誉称号。自2019年起，她以精致巧思不断征服美食鉴赏家的味蕾，此前曾在巴黎殿堂级酒店及米其林星级餐厅积累丰富经验。

夏夜微风
巧克力甜点

NINA MÉTAYER

这道甜品凝聚了初夏时节的甜美气息，那些唤醒感官的芬芳仿佛就在眼前。入口即化的巧克力与迷迭香奶油，搭配酥脆的巧克力底座，质感层次分明。糖渍柠檬与腌渍青柠片的加入，为整体风味增添了一抹清新与酸意，巧妙地提升了巧克力与迷迭香之间的平衡感。

10人份

加勒比迷迭香巧克力奶油酱
重奶油（35%）225克
全脂牛奶 225克
蛋黄 110克
红糖 18克
66%黑巧克力 215克
新鲜迷迭香 17克

巧克力酥粒
红糖 80克
砂糖 31克
T55面粉
（或通用面粉）116克
盐之花（Fleur de sel）1.7克
可可粉 36克
AOP Échiré黄油 98克

1 **加勒比迷迭香巧克力奶油酱**

在锅中将奶油和牛奶加热至沸腾的状态。与此同时，将迷迭香切碎，加入沸腾的混合液中。
盖上盖子静置浸泡1小时。之后用细筛过滤，如果有需要，可根据原始配方调整液体份量。

将浸泡过迷迭香的奶油与牛奶重新加热。在另一个碗中，将蛋黄与红糖搅拌均匀，然后一边不断搅拌，一边缓缓倒入加热后的液体，使其充分融合。

将混合液加热至82°C（179.6°F），如同制作卡士达酱一样，注意不要超过此温度。
将加热后的液体分三次倒入巧克力中，用刮刀轻柔搅拌使其乳化，直到质地顺滑而富有光泽。
接着使用手持搅拌棒将奶油酱搅打至质地细腻均匀。倒入干净容器中，在液体表面贴上保鲜膜防止结皮，冷藏保存，待用。

2 **巧克力酥粒**

在碗中将软化的黄油与所有干性材料混合，搅拌至呈现松散沙粒状。将酥粒均匀铺在铺有烘焙纸的烤盘上，

以150°C（302°F）烘烤24分钟，至酥粒呈金黄色。出炉后趁热轻轻搓碎，以保持细腻酥脆的口感。冷却后备用。

巧克力
重塑酥底
酥皮脆片（Feuilletine）87克
盐之花（Fleur de sel）0.5克
巧克力酥粒 310克
70%黑巧克力 128克

糖渍柠檬酱
柠檬汁 63克
梨泥 10克
糖 31克
果胶 1.6克
吉利丁片 1片（200 Bloom）

腌渍青柠
果肉
青柠汁 35克
红糖 14克
青柠果肉 170克（分瓣）
青柠皮屑 3克

芦苇巧克力慕斯
66%黑巧克力 35克
40%牛奶巧克力 30克
全脂牛奶 28克
重奶油（35%）25克
重奶油（35%）138克（打发）
蛋黄 25克

3 **巧克力重组酥底**

将黑巧克力用隔水加热法轻柔融化。在碗中混合巧克力酥粒、酥皮脆片（feuilletine）和盐之花（fleur de sel）。加入融化的巧克力，搅拌至充分融合。

4 **糖渍柠檬酱**

将柠檬汁与梨泥加热至40° C（104° F）。另取一小碗，将糖与果胶混合，然后一边搅拌，一边将其加入温热液体中。持续搅拌，并轻微煮沸几秒。

离火后加入预先泡软的吉利丁片，搅拌至完全溶解。

5 **腌渍青柠果肉**

在碗中混合青柠汁、红糖和细细磨碎的青柠皮屑。放入冰箱冷藏腌制24小时，然后过筛。再加入切成四瓣的青柠果肉，再继续腌制24小时。使用前再次过滤。

6 **芦苇巧克力慕斯**

将黑巧克力与牛奶巧克力隔水加热，融化至顺滑状态。在锅中将牛奶和奶油煮沸后，一边搅拌一边缓缓倒入蛋黄中，混合均匀。继续加热至82° C（179.6° F），如同制作卡士达酱一样，注意不要超过温度。

将混合液倒入已融化的巧克力中，搅拌乳化，直至顺滑而富有光泽。当混合物冷却至约50°C（122°F）时，轻柔地拌入打发的奶油，以保持蓬松的慕斯质地。

黑巧克力淋面
水 42克
糖 100克
重奶油（35%）73克
吉利丁片 3.5片（200 bloom）
转化糖浆（trimoline）10克
葡萄糖浆 37克
可可粉 28克
金箔 1片

混合花草
萝卜苗
紫色萝卜苗
粉色与紫色石竹花
黄色与橙色金盏花
橙色法国万寿菊
（孔雀草）
紫色可食用花朵

7 **黑巧克力淋面**

在锅中将水、糖和葡萄糖浆加热至沸腾。
筛入可可粉并用打蛋器搅拌至顺滑无颗粒。

另取一锅，将奶油与转化糖浆（trimoline）加热至沸腾，然后一边搅拌一边将其缓缓倒入可可混合物中，使其均匀融合。再次加热至沸腾后离火，
加入事先泡软的吉利丁片，搅拌至完全溶解。

将淋面放凉，表面贴上一层保鲜膜（紧贴液体表面以防结皮），冷藏24小时。

使用前将淋面加热至约30° c（86° f）。淋面完成后，可在表面小心贴上金箔作装饰，增添优雅格调。

“幻想、魔法与
花园秘境，
大自然可以创作出
最为美丽非凡的食谱。
对我而言，四季的更迭，
正是一场场美味的约会！

ALAIN PASSARD
L’ARPÈGE
巴黎

Alain Passard是一位富有远见卓识的主厨，拥有米其林三星荣誉，同时也是植物性料理的先驱。他以艺术化的烹饪手法与自家菜园中的食材，将风味演绎得淋漓尽致。

Passard出生于法国La Guerche-de-Bretagne，早年在多家知名餐厅磨炼技艺，随后于巴黎开设了自己的餐厅L’Arpège。
进入21世纪后，他大胆革新，将蔬菜置于料理核心，彻底颠覆了高端餐饮对植物性料理的传统认知。

蔬菜咸派

ALAIN PASSARD

这道由Alain Passard主厨精心打造的佳肴，
赞颂时令蔬菜的丰盛魅力，邀请我们一同拥抱绿色生活。
包裹在金黄酥脆的酥皮中，口感轻盈，层次丰富。佐以顺滑清爽的甜菜奇异果酱汁，增添一抹大胆而清爽的风味。

4人份

蔬菜咸派
各种时令蔬菜：芹菜、韭葱、
冬萝卜、胡萝卜
菜籽油 | 汤匙
新鲜大蒜 | 瓣
辣根粉 少许
半个香橼的皮屑
欧芹 | 把（切碎）
酥皮 | 张
蛋黄 | 个（用于淋面）

甜菜根奇异果酱汁
中等大小甜菜根 3个
熟奇异果 5个
迷迭香 | 小枝
意大利香醋 少许
现磨白胡椒 适量

1 **准备馅料**
将蔬菜切成细丁。
在平底锅中加入菜籽油翻炒。
加入切碎的新鲜大蒜和少许辣根，提升风味层次。临近炒熟时，加入香橼皮屑与切细的欧芹拌匀。将炒好的馅料装入圆形模具中定型，放入冰箱冷藏备用。

2 **组装派皮**
将酥皮纵向擀薄。
将馅料放在中间，小心封好边缘。
刷上一层蛋黄液，在派的表面边缘刻上贝壳状装饰性纹路。
将烤箱预热至180°C（350°F）。
烘烤约45分钟，直至派皮金黄酥脆。

3 **甜菜根奇异果酱汁**
使用榨汁机分别榨取甜菜根与奇异果的汁液，分别得到约1升甜菜汁和250毫升奇异果汁。将两种果汁分别放入不同的锅中小火熬煮，直到汁液变浓稠，质地顺滑，可以粘附在勺子背面。将浓缩后的两种果汁放入一个容器中混合，就像调配香水一样。根据个人口味调整酱汁的酸度、苦味和甜度。加入一枝迷迭香、少许意大利黑醋和一勺现磨白胡椒粉，为酱汁增添香味。让混合物浸泡几分钟，待风味完全融合后再上桌。

4 **出菜建议**
趁热享用，并搭配丝滑浓郁的甜菜根奇异果酱汁一同食用，风味更佳。

“烹饪
与手工艺之间存
在深切的联系。
掌控风味、
精准与技巧，
就如同经典设计中的
艺术杰作。

彭天恩
AKAME
屏东县

主厨彭天恩于2015年在他的家乡好茶村创立了Akame餐厅。如今，这家餐厅已成为亚洲最令人向往的用餐目的地之一，餐厅以台湾原住民料理为核心，主打以传统砖窑柴火烹制的时令佳肴。他从台湾省最为偏远的地区采购食材，赋予其浓烈的原始风味，将其化为一场融合美食与文化的美好旅程。

大地风味卷

彭天恩

1人份

台湾小米 20克
大米 100克
生花生 20克
猪肩肉 100克
烟熏酱油 200毫升
香蕉叶（约20厘米见方）1片
盐 少许
白胡椒 少许
棉绳 2根

这道料理将本地出产的小米、花生与猪肉包入香蕉叶制成，以香蕉叶取代塑料材料，呈现一道简约却纯粹的美味，展现对可持续理念的不懈承诺。

1 **准备混合米饭**
将小米、白米、生花生淘洗干净，然后混合在一起。加入少许盐和白胡椒粉调味，放置一旁备用。

2 **腌制猪肉**
将猪肩肉切片（大小根据个人喜好而定），然后加入烟熏酱油搅拌均匀。腌制1小时，让猪肉充分吸收烟熏香味。

3 **准备香蕉叶**
将香蕉叶清洗干净，然后在火上微烤，使其变软并增加柔韧性，便于包裹食材。

4 **包裹食材**
将香蕉叶铺平，放上混合米饭。然后，将腌制好的猪肉片放在米饭上面。将所有食材用香蕉叶紧紧包裹起来，可以选择做成圆柱形或扁平状。使用棉线或竹签固定，使其保持形状。

5 **烹饪包裹物**
将包裹好的食材放入锅中煮约1小时，直到食材熟透。煮好后，从锅中取出，稍稍晾凉后即可享用这道充满传统自然风味的菜肴。

“美食的未来
是新鲜的、
可持续的、
充满生命力的，
这正是
对自然的礼赞。

GIUSEPPE PEZZELLA
EUGÈNE EUGÈNE
迪拜

作为迪拜餐饮界举足轻重的人物，Giuseppe主厨的职业生涯涵盖全球多家知名餐厅，并曾在Marriott、Five Palm Jumeirah、Cinque、Quattro Passi Nerano和Chic Nonna等著名餐厅领导团队。

青豆与芽菜烩饭

GIUSEPPE PEZZELLA

奢华烩饭料理，奶香浓郁，细腻柔滑，融合青豆的自然甘甜与芽菜的清脆爽口，精巧点缀帕尔马干酪与香草的温润芬芳，为味蕾带来安慰与清新。

1人份

Carnaroli稻米 60克
青豆泥 40克
盐 1克
胡椒 1克
黄油 20克
帕尔马干酪 20克
青豆高汤 100克
Affila豆苗（affila cress）10棵
荷兰豆 3个
金莲花苗 5颗
西葫芦碎 20克
橄榄油 15克
火葱 10克

1 在平底锅中加入10克黄油，将火葱煎香，加入Carnaroli稻米。
将米炒热后，逐渐加入高汤，一边搅拌一边慢慢煮制。
另起锅，将一半Affila豆苗和切碎的西葫芦焯水30秒，荷兰豆焯水3分钟。
烩饭快煮熟时（根据个人口味决定烹煮时间），加入青豆泥。
烩饭烹煮至理想状态时（加入高汤后约18分钟），将烩饭从火上移开。
接着加入焯过水的Affila豆苗和西葫芦、黄油和帕马森奶酪。搅拌均匀。
用橄榄油、盐和胡椒为所有香草和焯过水的荷兰豆调味。
盛盘后，将香草和蔬菜轻轻摆放在烩饭上，最后淋少许橄榄油即可。

青豆泥
新鲜青豆 1千克
火葱 50克
土豆 50克
盐 1克
胡椒 1克
烹调奶油 200毫升
橄榄油 30毫升

青豆高汤
青豆边角料 0.5千克
冷冻青豆 1千克
洋葱 200克
胡萝卜 100毫升
芹菜 100克
薄荷 50克

2 青豆泥
将青豆去皮，在盐水中煮7分钟，随后放入冰水中冷却。
将火葱和土豆去皮切碎，放入锅中用橄榄油烹制
在火葱和土豆中加入煮熟的青豆、盐和胡椒，烹制2分钟。
加入0.5升水和奶油烹煮。
打成泥并过滤。

3 青豆高汤
将所有配料放入一个深锅中，加入2升冷水。用小火烹煮3小时。
完成后过滤并等待其冷却。

“捕捉自然之美，
这种美交织着泥土气息、
坚果香调，
以及林中冷风轻拂的
丝丝气息。

REYNOLD POERNOMO
雅加达

自2016年起，Reynold便与家人和兄长合作创业。作为一位出色的*TEDx*演讲者，他曾入选《*福布斯亚洲*30位30岁以下精英榜》，23岁时，他曾入围《*高特与米罗*》“澳大利亚最佳主厨”评选决赛名单。

森林风味

REYNOLD POERNOMO

2人份

法式卡仕达酱
牛奶 250克
蛋黄 2个
糖 55克
玉米淀粉 20克

焦糖奶油酱
法式卡仕达酱（见上文）
白巧克力 90克
（焦糖化）
古铜色吉利丁片 1片
奶油（打发至中性发泡）125克

柚子焦糖
葡萄糖浆（A）50克
奶油 200克
牛奶（A）50克
香草 1根
海盐 5克
糖 95克
葡萄糖浆（B）105克
无盐黄油 70克
柚子汁 40克
牛奶（B）300克

捕捉自然之美，这种美交织着泥土气息、坚果香调，以及林中冷风轻拂的丝丝气息。

1 **法式卡仕达酱**
将牛奶倒入煮锅中，中火加热至微微沸腾。同时，在另一个碗中将蛋黄与糖搅拌至泛白，再加入玉米淀粉搅匀，直至顺滑。
将热牛奶与蛋黄搅拌混合，然后将混合物重新倒回锅中，持续中火加热并搅拌至浓稠。

2 **焦糖奶油酱**
将烤箱预热至150°C。
将白巧克力放在铺好烘焙纸的烤盘上，放入烤箱烘烤18分钟。同时将吉利丁片泡在冰水中软化。白巧克力焦糖化后，将法式卡仕达酱、巧克力和吉利丁混合，用搅拌机打至顺滑。 转移至托盘中，放入冰箱冷藏至完全冷却凝固。
混合物定型后，分三次加入打发的奶油，每次1/3，搅拌至顺滑，再装入裱花袋中，放入冰箱冷藏备用。

3 **柚子焦糖**
在锅中加入葡萄糖浆（A）、奶油、牛奶、香草与盐，小火加热至微微沸腾。
与此同时，另起一锅，将糖与葡萄糖浆（B）混合，中火加热至呈琥珀色焦糖化状态。当温度达到起烟点时（171°C），加入黄油搅拌。黄油完全融化后，倒入牛仔混合物中继续搅拌。
冷却后，加入柚子汁与牛奶（B），再次搅拌。
倒入直径5厘米的半球形硅胶模具中，置入急冻机冷冻至完全凝固。冷冻后脱模，用竹签穿过扁平表面。

开心果慕斯底
白巧克力 45克
开心果酱 25克
古铜色吉利丁 1片
糖 15克
奶油 180克

抹茶海绵蛋糕
蛋黄 4个
糖（A）50克
蛋白 4个
糖（B）120克
抹茶粉 30克
热水 100克
面粉 60克

抹茶白巧克力淋酱
可可脂 75克
白巧克力 150克
抹茶粉 4克

4 开心果慕斯底

将吉利丁泡在冰水中软化。
去除吉利丁多余水分后，与白巧克力、开心果酱和吉利丁一同放入碗中混合。
隔水加热直至呈糊状。
另取一碗，将奶油与糖混合打发至中性发泡。
再分四次将奶油拌入开心果混合物中，每次¼，均匀搅拌至顺滑。

为使甜品成型，将柚子焦糖边缘蘸入慕斯底混合物中，直至半球边缘，不要全部浸入。再小心提起，形成圆润边缘，底部呈小尖状。
将定型后的甜品轻轻放置在铺好烘焙纸的烤盘上，保持竹签固定。
然后立即放入急冻冷藏。

5 抹茶海绵蛋糕

将烤箱预热至160°C。
在碗中将糖（A）与蛋黄混合打发至蓬松泛白。
另取碗将蛋白（B）与糖混合打发至硬性发泡。将热水与抹茶粉混合，再倒入蛋黄中拌匀。加入面粉拌匀，再拌入蛋白霜至顺滑。
将混合物倒入铺好烘焙纸的烤盘（30厘米 x 45厘米）中，烘烤6-8分钟。烤好后冷却。
冷却后，用环形切刀切成4厘米的圆形。
保留切割剩余部分，将其撕成小块用于摆盘。

6 抹茶白巧克力淋酱

将所有配料在碗中混合，隔水加热至45°C，使其融化。若抹茶溶解不完全，可使用搅拌器混合。

将淋酱倒入挤瓶中。将冷冻成型的甜品完全浸入抹茶巧克力中，拉出后倾斜，去除多余巧克力。在巧克力稍凝固后，将其放置在托盘上。
拔出竹签，并用温热汤匙背轻轻抹平小孔。

青柠酸奶雪
希腊酸奶 350克
2个青柠（含青柠皮屑）
古铜色吉利丁片 1片
糖粉 175克
奶油 200克
牛奶 200克

接骨木花果冻
水 300克
接骨木花糖浆 200克
橙花水 30克
糖 50克
古铜色吉利丁片 6片

摆盘与装饰
微型薄荷苗
微型柠檬香蜂草芽
可食用花朵
抹茶粉
液氮
青苹果片

7 青柠酸奶雪

将吉利丁泡在冰水中软化。
在锅中混合牛奶和吉利丁，小火加热至融化。
将所有配料放入碗中混合搅拌均匀。
将混合物装入发泡枪中，
并装填3个一氧化二氮气弹。

8 接骨木花果冻

将吉利丁泡在冰水中软化。
挤出吉利丁多余水分，放入锅中与其他所有配料一同小火加热至融化。
倒入容器，在冰箱中冷藏至凝固。定型后，从容器中取出果冻，切成5毫米立方块。将小块放入容器中，在冰箱中冷藏保存备用。

在盘中央挤一团焦糖奶油酱，将定型后的甜品放在上面粘接固定。 在甜品中央再挤一团焦糖奶油酱，将一片圆形抹茶海绵蛋糕置于其上，并轻轻压扁。
随后再在海绵蛋糕上挤一团焦糖奶油酱，并覆以数块抹茶蛋糕碎。在蛋糕周围和上方摆放5块果冻立方，再用香草、5片苹果薄片与花朵点缀。 表面轻轻筛上一层抹茶粉。

上菜前，将酸奶雪通过发泡枪挤入液氮中，冷冻成形后轻轻压碎。用带孔勺取出雪粒，围绕甜点四周摆放。需即时享用。

“菌类是花园主题菜单中
不可或缺的一部分。
人们往往意识不到，
地球的健康在很大程度上
依赖于菌类。
菌类可以在生态系统中
回收养分，
对减少碳排放至关重要，
还能促进各种植物的生长。

SOPHIA ROE
纽约市

Sophia Roe主厨曾荣获*James Beard*大奖，不仅曾两次获得艾美奖电视节目主持人提名，更是一位作家、制片人和编辑，并以其真诚、多元和包容的独特视角而闻名。

她对食物的热爱始终立足于她早年的一项认知：并非每个人都能轻易获得有营养的食物。

这种二元对立性成为Sophia工作的基础：
她在庆祝烹饪之美与艺术性的同时，也致力于创造资源，推动食品公正，构建更具可持续性且更公平的食物体系，并探索如何应对消费者在快速变化的世界中所面临的困惑。

米兰风味波多贝罗蘑菇配柠檬白奶油酱

SOPHIA ROE

这道菜在浓郁、醇厚与鲜活风味之间臻至完美平衡。米兰风味波多贝罗蘑菇外脆里嫩，搭配鲜脆爽口的菊苣和紫菊苣和菊苣沙拉，更添清新口感。具有坚果香气的罂粟籽味油醋汁使苦味野菜更加柔和，丝滑的柠檬白奶油酱则以一抹柑橘的明快，巧妙地将整道菜融合为一体。

4人份

米兰风味波多贝罗蘑菇
蒜末 2汤匙
青葱 2汤匙（仅用白色和浅绿色部分）
新鲜百里香碎 1汤匙
椰子氨基油 1汤匙
味噌 1汤匙
孜然粉 ½汤匙
柠檬 1个（取柠檬汁与柠檬皮屑）
橄榄油 ½杯
粗盐 1汤匙
黑胡椒 ¼汤匙
特大波多贝罗蘑菇 4个

油炸和裹粉
通用面粉 1杯
大鸡蛋 2个（打散）
全脂牛奶 3汤匙
Panko面包屑 1 ½杯
帕玛森干酪细碎 ½杯
碎切青葱（使用鲜绿顶部）1汤匙
扁叶欧芹碎 1汤匙
大蒜粉 1汤匙
营养酵母 1汤匙
洋葱粉 1汤匙
粗盐 适量
中性食用油（用于油炸）

将烤箱预热至175°C。将大蒜、葱白、百里香、椰子氨基、味噌、小茴香粉、柠檬皮、盐和胡椒粉放入一个小碗中，然后加入柠檬汁和油搅拌均匀。请务必切掉蘑菇的茎，并用勺子轻轻刮去蘑菇伞盖下的菌褶。最好在铺有烘焙纸的烤盘上，在蘑菇两面均匀刷上足量的腌泡汁。　将蘑菇茎部朝上放置，将剩余的腌泡汁淋在上面。轻轻按压蘑菇，使其稍微变平。腌制30分钟。将蘑菇放入烤箱烘烤22分钟，中途翻面一次。从烤箱中取出，放凉备用。

另取一个宽而浅的盘子，放入面粉（注意用盐和胡椒粉调味）。将打散的鸡蛋和全脂牛奶倒入另一个宽浅盘中。在第三个宽浅盘中，将panko面包屑与帕玛森干酪、欧芹、青葱顶部葱花、大蒜粉、洋葱粉混合，并加入适量盐和胡椒。
再次非常小心地将蘑菇均匀压平，然后按照顺序裹粉：先在面粉中裹一层，再蘸蛋液，最后裹上日式面包糠，注意让每个蘑菇都被均匀包裹。把裹好粉的蘑菇放回铺有烘焙纸的烤盘中，放入冰箱冷藏一小时或过夜。冷藏期间一定要盖好蘑菇。取一个大号平底锅（12-14英寸），中火烧热后，加入足量的油，准备煎炸蘑菇。当油温达到175° C（350° F）时，分批煎炸蘑菇，每面煎炸3-4分钟，直到金黄酥脆。炸好后撒上适量盐调味，并用少许芽苗菜装饰。

柠檬白奶油酱
火葱碎 3汤匙
柠檬汁 1 ½汤匙
青柠汁 1 ½汤匙
干白葡萄酒 3汤匙
白胡椒粒（轻轻压碎）1 ½茶匙
重奶油 2汤匙
黄油1条（约113克），切小块
柠檬皮屑 2茶匙
青柠皮屑 1汤匙
粗盐 适量

意大利紫菊苣&菊苣沙拉
冬季混合菊苣 5到6杯
1个澳洲青苹果，切薄片
枣 ½杯（切碎）
蜜饯核桃碎 ½杯
阿西亚戈奶酪薄片 ½杯
去梗欧芹叶 ½杯
适量粗盐和黑胡椒调味

味噌罂粟籽酱
白味噌 ¼杯
椰子氨基油 1汤匙
枫糖浆 1汤匙
第戎芥末酱 2茶匙
洋葱粉 1茶匙
大蒜粉 1茶匙
柠檬 1个（取柠檬皮屑和柠檬汁）
香槟醋 1/3杯
鹰嘴豆水（aquafaba）½杯（只取罐装鹰嘴豆中的液体，不包含豆子本身）
葡萄籽油 1杯
罂粟籽 3/4茶匙
适量粗盐和胡椒调味

2 **柠檬白奶油酱**

准备白奶油酱时，将火葱、柠檬汁、青柠汁、白葡萄酒和胡椒粒碎放入小号平底煎锅中搅拌均匀。
用中火加热，直到液体减少一半以上。将减量后的葡萄酒混合物倒入中号炖锅中。在此阶段，加入浓稠鲜奶油并搅拌均匀。

用中小火加热葡萄酒混合物。
一块一块地加入黄油，不断搅拌促进融合，直到所有黄油都加入锅中，酱汁变浓稠。
注意不要让酱汁沸腾，若发生这种情况，可将炖锅离火，再加入一块黄油使其迅速冷却。
将酱汁从火上移开。
品尝并根据需要加盐调味。
加入柠檬皮和青柠皮搅拌。
保温待用。

3 **味噌罂粟籽酱**

将除油和罂粟籽外的所有配料放入搅拌机。
启动搅拌机调至高速，慢慢倒入油，直至完全混合，品尝风味是否均衡，若味道适口，加入罂粟籽搅拌均匀。
放入冰箱保存，待用。

将菊苣、澳洲青苹果、椰枣碎与味噌罂粟籽酱混合，最后撒上适量的黑胡椒粉、糖渍核桃碎、阿西亚戈奶酪切片和欧芹叶。

“热情、
耐心与使命感，
正是这些特质
让我们与众不同。

KIM HOCK SU
AU JARDIN
槟城

作为Au Jardin餐厅的主厨兼老板，SU所经营的这家餐厅是马来西亚于2022年首批荣获米其林星级的餐厅之一，而他则致力于展现本地食材的丰富多样。
他立足槟城，为手工艺农人与生产者提供积极支持，在赋予他们力量的同时，也在为培养新一代厨师而努力。

嫩豌豆卡仕达与脆片，佐东南亚风味绿酱

KIM HOCK SU

嫩豌豆细腻清甜，捕捉夏日的精髓。

1人份

绿咖喱
香料基底
南姜 150克
香茅 150克
火葱 150克
大蒜 150克
青椒 150克
香菜 10克
泰国青柠叶 30克
泰国罗勒 50克
孜然粉 5克
玉米油 500克

咖喱
香料基底 100克
鸡高汤 300克
糖 5克
盐 5克
辣椒粉 0.5克
黑胡椒 1克
孜然粉 1克
椰奶 30克
泰国罗勒 30克
青柠汁 13克

嫩豌豆
卡仕达汁
冷冻嫩豌豆 200克
水 200克

卡仕达酱
嫩豌豆汁 138克
中筋面粉 5克
盐 2克
黄油 40克
吉利丁片 1片

豌豆脆片
泡发西米（比例1:1）250克
嫩豌豆汁 200克
盐 3克

1 **绿咖喱**
将所有配料切成适合搅打的小块。
用杵和研钵将配料碾成糊状。
加热糊状物，加入所有其余配料和调味料。
煮约5分钟，最后加入新鲜泰国罗勒。
搅拌均匀后用细筛过滤备用。

2 **嫩豌豆卡仕达酱**
冷冻嫩豌豆加水混合搅打。
细筛过滤备用。
按需量取，加入面粉和盐，加热至浓稠。
液体浓稠后，加入冷黄油降温，再加入泡发的吉利丁片。
再次细筛过滤，倒入模具定型。
将圆盘冷冻，待用。

3 **豌豆脆片**
将食材放入微波炉加热1分钟至半透明。
将其铺洒在硅胶垫上，在低温烤箱或脱水机中干燥。
干燥后，喷洒少量清水，将豌豆脆片放入油炸锅，以160°C炸至酥脆。

“LONGCHAMP
2025夏季系列的
缤纷色彩
与北京春天的
盎然绿意和谐交融，
我从中汲取灵感，
创作出一道
独家菜肴，
以此向LONGCHAMP的
匠心精神致意。

李展旭
北京

在法国的六年间，李展旭主厨在多家顶级餐厅磨炼技艺。她曾就职于巴黎雅典娜广场酒店（Hôtel Plaza Athénée）旗下的米其林三星餐厅Alain Ducasse、巴黎米其林一星餐厅OKA，并曾与保罗·博古斯学院（Institut Paul Bocuse）旗下Saisons餐厅的Davy Tissot主厨携手合作。

如今，她在“曲廊院”担任主厨，并于2024年荣获《北京米其林指南》颁发的“青年厨师奖”。

熏豆腐香菇荸荠馅萝卜卷

李展旭

1人份

碗豆汤
白萝卜
上海青
（青菜）
荸荠
干香菇
芹菜
老豆腐
樱桃萝卜
马斯卡彭奶酪

白萝卜精细切成透明薄片，呈现中式美学的精致优雅。搭配鲜脆上海青菜叶，勾勒白色与嫩绿色的优美呼应，令人不禁联想起春日里的自然清新。荸荠、春笋、干香菇、老豆腐和萝卜丁经过精心翻炒，以此调拌成的咸香馅料深藏其中。如此精致的“春卷”包裹在萝卜自身的外皮中，完美契合Longchamp 2025夏季“Live Green!”的主题。

碗豆汤

1 白萝卜切薄片，放入烤箱蒸至绵软。

2 将青菜叶逐片铺在蒸好的萝卜片上。

3 所有菜料（荸荠、香菇、芹菜、豆腐）切丁。与蒜一起翻炒出香味。冷却晾凉。

4 将炒好的馅料放在青菜叶上。用萝卜片包裹馅料卷成菜卷。

5 将剩余的青菜与牛奶以及打发的马斯卡彭奶酪混合，制成奶油酱汁。

6 用薄切的樱桃萝卜点缀装饰。

“烹饪的真谛，
在于将自然带上餐桌
从园中新鲜的食材，
到共享一餐的
喜悦。

Sophie Delafontaine，
Longchamp创意总监

愿这本书鼓励您
去拥抱新鲜风味、
创意灵感，
以及那些难忘的
美好时刻。”