



澳大利亚2016 年美食和美酒潮流

从裸酒到开胃甜点，2016 年澳洲之旅，游客们所能想象的美酒美食尽在此处。

众所周知，澳大利亚的物产十分新鲜。然而，人们可能不那么清楚，该国的美食家同样善于开拓、创意过人，造就了当地丰富多彩、变化无穷的食谱。

想要知道2016年澳大利亚将为热爱佳肴美酒的爱好者带来什么样的惊喜，这里为你一一列举。

澳大利亚人向来钟爱美食。澳大利亚的食谱包罗万象，从精酿啤酒、甜甜圈到羽衣甘蓝和盐渍焦糖，食品饮料无所不有。

2016年，在保有去年品类的基础上，澳大利亚还将把目光投向未来。未来派商人莫里斯·麦斯洛基表示，尽管澳大利亚的时尚泡沫正在消散，但美食侦探、“田间到餐桌”食品和发酵食品等美食“时尚”却风头正劲。这位行业领军人物预言，在2016 年，我们会喝更多裸酒，以爽口甜品代替甜腻甜品，用木炭烹调，并继续青睐汉堡等慰藉食品。

烧烤……炉火上的美味

澳大利亚人钟爱烧烤，从前是在屋后的走廊上开展这项活动，如今烧烤的阵地则转移到了全国各地的餐馆厨房之中。《美食+啤酒》一书的作者罗斯·度博森认为，阿根廷的架上烧烤和日本的炉端烧烤在澳大利亚尤其流行，因为“不管你来自何地，烧烤已成为澳大利亚的身份象征之一”。“当食品在烤架上滋滋作响，香气随之飘散时，仿佛会产生一种魔力，”度博森如是说。

推荐：悉尼双湾洲际酒店库房餐厅的烟熏菜花和烤香蕉

网址：<http://www.icsydneydoublebay.com/dine-anddrink/stockroom-restaurant-and-grill>

地点：33 Cross Street, Double Bay, Sydney, NSW, Australia

时间：早餐 一周七天 6:30am - 10:30am

午餐 周一 - 周五 12.00noon - 3.00pm

晚餐 周一 - 周六 6.00pm - 10.30pm

美食……芸芸众生的舌尖之旅

作家芭芭拉·斯维尼是美食作家年度庆典“美食与美文”的组织者，同时也是悉尼TEDx 美食小组的成员。斯维尼表示她发现澳大利亚开始越来越青睐于举办美食恳谈会和美食街，使烹调者和食客齐聚一堂，在他们之间建立起意义深远的联系。“聚在一起，谈论美味佳肴，没什么比这更富有人情味了。”斯维尼说，“这和网络生活形成了鲜明对比，他们追求的正是这些活动所具有的亲密感。”

推荐：美食&美文；玛格丽特河美食节

网址：<http://www.gourmetescape.com.au/>

地点：Margaret River, Perth, Western Australia

时间：11月20 - 22日

发酵食品……跟着肠胃走

从前，人们只能在家常菜中品尝到腌制的人工栽培蔬菜，而如今它已经流向市场和餐馆。“酵食”公司经理贝林达·史密斯说，在澳大利亚，“农家菜复兴”的潮流使古老的腌菜再度回到人们视野之中。这家公司的市场遍及澳大利亚，销售韩国泡菜、德国泡菜等腌制食品。“传统的腌制法是一种逐渐失传的艺术形式。”史密斯说，“如今它们的再度流行要归功于它们对人体健康的好处：它们有利于肠胃的微生物生长。”

推荐……墨尔本米饭皇后餐厅的韩国泡菜；悉尼的月圆；或者食艺卡车的悉尼特产菜谱米饭皇后餐厅：

网址：<http://ricequeen.com.au/>

地点：389 Brunswick street, Fitzroy, Melbourne

时间：一周七天供应午餐和晚餐，中午开始营业，一直到晚上12点。

月圆：

网址：<http://www.moon-park.com.au/>

地点：34 Redfern St, Redfern 2016

时间：晚餐 周二 - 周六 5.30pm - 深夜

午餐 周日 12 noon - 3pm

食艺卡车：

网址：<http://www.eatarttruck.com/>

裸酒……唯有自然之味

谈到自然酿酒法，侍应生拜伦·沃尔夫勒注意到，人们对于低人工干预酿制的葡萄酒需求剧增。沃尔夫勒还开设了一家名为托尔里的汽车酒吧，他说自己之所以喜爱自然酒，是因为它们浓缩了当地纯正的自然风味。“如今，消费者更注重感受酒的表现力和自然风味，这样才可以感受到大地的味道。”沃尔夫勒说，“这也能够让你清楚知道酒的产地。”推荐……猎人谷的哈克姆葡萄酒（斯欧伯的百福餐厅和奇斯维克有售），或者阿德莱德山的玛尔戈葡萄酒（悉尼的比利·广餐厅有售）。

斯欧伯的百福餐厅

网址：<http://momofuku.com/sydney/seiobo/>

地点：The Star, 80 Pyrmont St, Level G, Sydney, NSW 2009

时间：午餐 周六供应

晚餐 周一 - 周六供应

酒吧 周一 - 周四 6.30pm - 10.00pm;

周五和周六 6.00 pm - 10.00pm; 周六 12.00pm - 2pm

奇斯维克

网址：<http://www.chiswickrestaurant.com.au/>

地点：Woollahra: 65 Ocean Street, Woollahra NSW 2025;

Art Gallery of NSW: Art Gallery Road, The Domain, Sydney NSW 2000

时间：Woollahra:

周一 - 周四 午餐12.00noon - 2.30pm; 晚餐 6.00pm - 10.00pm

周五 - 周六 午餐12.00noon - 3.00pm; 晚餐 5.30pm - 10.00pm

周日 午餐 12.00noon - 3.00pm; 晚餐 6.00pm - 9.00pm

Art Gallery of NSW:

周一 - 周二 午餐12.00noon - 3.30pm

周三 午餐和晚餐12.00noon - 9.00pm

周四 - 周日 午餐12.00noon - 3.30pm



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注



玛尔戈葡萄酒庄园

网址: <http://www.lucymargauxvineyards.com/>

地点: P.O. Box219, Basket Range, South

Australia, 5138

比利·广餐厅

网址: <http://www.billykwong.com.au/>

地点: 28 Macleay Street, Elizabeth Bay, PottsPoint, Sydney, NSW2

时间: 一周7天 每天5.30pm - 深夜

周日以及11月15日午餐 12.00noon - 5.30pm

甜品世界

虽然Nutella 多拿圈奶昔之类的甜品依然有不少粉丝,可是菜谱的最后却不一定非得是这些叫人牙疼的“餐后甜品”。未来派商人莫里斯·麦斯洛基说,2015年,甜品中开始出现培根和海盐等成分,使它们变得更加开胃。“澳大利亚人的食物更加精细了,”他说,“我们很高兴尝试新的开胃菜式,可以使用的食材包括黑巧克力、红辣椒和盐巴等。”

推荐...猎人谷的波高尔滨EXP 餐厅热蓝芝士奶油冻和蜂蜜馅蛋糕,或者堪培拉客栈旅馆怪兽餐吧的柑橘、可可粒、扁桃仁和迷迭香冰淇淋

波高尔滨EXP 餐厅

网址: <http://www.exprestaurant.com.au/>

地点: 1596, Broke Rd Pokolbin, NSW, 2320,Australia

时间: 周三 - 周六 (午餐/晚餐)

12.00noon - 3.00pm & 6.00 pm - 9.00 pm

周日 (午餐) 12.00noon - 3.00pm

堪培拉客栈旅馆怪兽餐吧

网址: <http://www.hotel-hotel.com.au/eat-anddrink/monster/>

地点: NewActon Nishi25 Edinburgh Ave

Canberra

时间: 每天6.30am - 1.00am

继续寻觅澳大利亚的美酒和美食

MORE HOLIDAY IDEAS

更多假日方案

See what else there is near here to inspire your holiday planning.

发掘更多景点,激发假日灵感

Australia's Best Seafood Experiences

澳大利亚的顶级海鲜体验

Australia's Ultimate Dining Locations

澳大利亚美食地标

Poacher's Way

偷猎者之路

Four Australian restaurants names in the top 100 in the world

世界100强中的四家澳大利亚餐厅



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注