

## 澳大利亚新锐大厨面面观

澳大利亚是一个出游者的国度，人们不断地走出国门，四处寻找灵感。然而今时已不同往日，很多人已经开始自我反思，并将目光投向国内。澳大利亚的厨师们越来越关注自己唾手可得的食材，重新发掘澳大利亚的本土产品，运用高超的厨艺、敏感度和技巧精心打造绝妙美食。他们能会从西班牙、法国、美国和意大利等各处寻找灵感，但已无需盲目搬抄各国的做法。澳大利亚美食界的后起之秀们已经自成一格，通过熏制、腌制和烧烤等手法打造出一流的美食。

一起来看看是澳大利亚的新锐厨师中的领军人物吧！



Bernd Brademann, A Baker餐厅主厨，堪培拉，澳大利亚首都领地

**Bernd Brademann, A Baker餐厅主厨****堪培拉，澳大利亚首都领地**

Brademann是来自Mocan and Green Grout的新聘厨师，他制作的菜单从脆皮奶油冻可露丽、手卷意粉加小葱和山羊奶酪等应有尽有，所有菜式和饮料均坚持采用当地生产的优质食材。而A Baker餐厅则是堪培拉餐饮界一颗冉冉升起的新星，集咖啡馆、餐厅、酒吧和面包房于一身，以休闲方式在国家首都供应精致的美食。

**A Baker餐厅，堪培拉**

<http://www.abaker.com.au/>

地址：New Acton Pavilion Unit 2, 15 Edinburgh Ave Canberra ACT, Australia

时间：周一 – 周五 7.00am – 10, 00pm

周六 8.00am-10.00pm

周日 & 公共假期 8.00am-4.00pm

**Ben Sears 和 Eun Hee An****月亮公园餐厅 (Moon Park) 所有人兼联合厨师长**

新开业的现代韩国料理——月亮公园餐厅的两位共同所有人兼联合厨师长相识于悉尼，当时他们同在Claude's餐厅共事。现在二人合力打造的月亮公园餐厅 (Moon Park) 采用极简主义装饰风格，尽显质朴简单，菜单则以清爽和时尚为基调。在这里，发酵蔬菜和开胃辣椒酱与冰镇啤酒和法国自然发酵酒搭配，月亮派则摇身一变，成为撕裂的姜味果冻加柔软的蛋白酥皮。

**月亮公园餐厅 (Moon Park)，新南威尔士**

<http://www.moon-park.com.au/>

地址：34 Redfern Street, Redfern 2016, New South Wales, Australia

时间：午餐 周日 12.00noon-3.00pm

晚餐 周二-周六 5.30pm-深夜

**Mike Eggert 和 Jemma Whiteman****Pinbone餐厅联合创始人兼主厨**

Mike Eggert和Jemma Whiteman联合创办了Pinbone餐厅，他们天马行空，随性而为，却以充满魅力的方式完美保持了该餐厅的社区明星地位。Pinbone餐厅的灵感源于20世纪80年代的儿童生日派对。

**Pinbone餐厅，新南威尔士**

<http://www.pinbone.com.au/>

地址：3 Jersey Rd, Woollahra NSW 2025, Australia



Joshua Niland, Fish Face餐厅主厨，悉尼，新南威尔士州

**Joshua Niland****Fish Face餐厅主厨，悉尼，新南威尔士州**

Josh Niland对海鲜充满热情，他成功地将原来的Fish Face餐厅改造为悉尼前所未有的最佳炸鱼薯条店，并且在达伯尔海湾开设了一家全新的顶级海鲜餐厅。

**Fish Face餐厅 (悉尼，新南威尔士州)**

<http://www.fishfaceaustralia.com.au/>

地址：132 Darlinghurst Rd, Darlinghurst NSW 2010, Australia

**Mat Lindsay****伊斯特餐厅 (Ester) 主厨**

这家餐厅和酒吧的工作人员来自最受喜爱的意式餐厅Vini、Berta和121BC。伊斯特餐厅由年轻主厨掌舵，主打熏肉、香草和蔬菜。正如其饱含植物寓意的餐厅名称一样，在这里，肉通常不是主打，而是一种配菜。

**伊斯特餐厅 (Ester, 悉尼，新南威尔士州)**

<http://www.ester-restaurant.com.au/>

地址：46-52 Meagher St, Chippendale, Sydney, NSW, Australia

时间：午餐 周五 12.00noon-3.00pm

周日 12.00noon-5.00pm

晚餐 周一-周六 6.00pm-深夜

周一-周五 提供饮品 5.30pm

**Daniel Pepperell****10 William St餐厅主厨**

这位满腔热情的年轻主厨的生活围绕着棒球帽、袖子纹身和朋克风的意大利酒吧美食而展开。他在10 William St餐厅制作的菜单，还有他在帕丁顿中心位置开设的小巧时尚的意大利酒吧，都以小巧的餐盘和熏制菜肴为重点。菜肴种类多样，可以是简单的意大利面和撒上脱水橄榄粉的蛤蚌，也可以是意式熏肉鸡蛋麦满分，精心调制的风味和清爽的口感，让这些食物变得鲜美可口。

**10 William St餐厅 (悉尼，新南威尔士)**

<http://www.10williamst.com.au/>

地址：10 William St, Paddington NSW 2021, Australia

时间：周一-周四 5.00pm-午夜

周五-周六 中午-午夜

**Karl Firla****Oscillate Wildly餐厅主厨**

Karl Firla在制作美食时巧妙利用现代理念，他从不对风味技巧循规蹈矩，以新鲜、清爽和鲜亮色泽为主打，完美兼顾食物分量和口感。Oscillate Wildly餐厅堪称悉尼内城西区的一大地标，其年轻的主厨/老板为菜单注入一股全新活力，餐厅位居全国美食爱好者必吃清单之首。

**Oscillate Wildly餐厅 (新南威尔士州)**

<http://www.10williamst.com.au/>

地址：275 Australia St, Newtown NSW 2042, Australia

时间：周二-周六 18.30pm-20.30pm



官方微信  
tourismaustralia  
扫码关注



官方微博  
@澳大利亚旅游局  
扫码关注



Ben Devlin, 绅士餐厅主厨, 布里斯班, 昆士兰州

**Ben Devlin****绅士餐厅 (Esquire) 主厨**

在绅士餐厅, 厨师长Ben Devlin和他的主厨们更喜欢直面顾客。他们会亲自向每个点菜的餐桌提供一段iPad视频, 以展示他们菜式的制作过程。这里的菜单充满乐趣且保留了原汁原味, 如韩国发酵泡菜三明治加牛肉干; 如果你想体验一下与众不同, 那就品尝一下硬皮面包涂烤鸭油吧。

**绅士餐厅 (Esquire)**

<http://www.esquire.net.au/>

地址: 145 Eagle St, Brisbane 4000 Queensland, Australia

时间: 午餐 周二-周五 12.00noon-3.00pm

晚餐 周二-周五 6.30pm-9.30pm

**Ben Williamson****杰拉德小酒馆 (Gerard's Bistro) 主厨**

这位聪明灵巧的年轻主厨最初来自西澳大利亚, 曾辗转于各个领域, 还曾设计过飞机菜单, 最后终于在昆士兰安定下来, 开设了杰拉德小酒馆。他致力于制作自己独有风格的小酒馆菜单, 即摩洛哥和中东风味小吃, 如炭火烤布尔羊或碎羊肉面饼 (即黎巴嫩式羊肉鞑鞑) 等。杰拉德小酒馆是享受葡萄酒和鸡尾酒的完美场所。

**杰拉德小酒馆 (Gerard's Bistro) 昆士兰州**

<http://www.gerardsbistro.com.au/>

地址: Gerard's Lane, 14/15 James St, Fortitude Valley, Brisbane, Queensland 4006, Australia

时间: 早餐 周六 & 周日 8.00am-11.00am

晚餐 周一 6.00pm-深夜

周二-周日 12.00noon-深夜

**Lachlan Colwill****亨特利农场 (Hentley Farm) 主厨**

这位年轻的主厨在亨特利农场种植、寻觅和一步一步试验他的试味菜单, 一路走来收获了物数的赞誉。

**亨特利农场 (Hentley Farm), 南澳大利亚州**

<http://www.hentleyfarm.com.au/>

地址: Gerald Roberts Rd, Seppeltsfield SA 5355, Australia

时间: 酒窖: 一周七天 11.00am-5.00pm

餐厅: 午餐 周四-周日

晚餐 周五 & 周六



Emma McCaskill, 玛吉尔庄园主厨, 南澳大利亚州

**Emma McCaskill****玛吉尔庄园主厨**

这位久负盛名的年轻弟子兼圣约翰的校友掀起了一场葡萄园的变革, 她的菜单以种植和寻觅到的食材为主打菜肴, 完美折射出周边地区的特色。

**玛吉尔庄园 (Magill Estate)**

<http://www.magillestate.com/>

地址: 78 Penfold Road, Magill, SA 5072, Australia

时间: 午餐 周五 & 周六 12.00noon

晚餐 周三-周六 6.30pm

**Duncan Welgemoed****Dom小酒馆 (Bistro Dom) 主厨**

Welgemoed堪称主厨中的主厨, 为Dom小酒馆制作出一款以火烤、烟熏和从头到尾饮食理念为核心的菜单。这里的晚餐以一小份伯克郡脆皮猪肉零食加发酵莖蓝为前菜, 以熏烤腹肉牛排切片为主菜, 最后来点朱古力蛋加海盐焦糖作为甜点。

**Dom小酒馆 (Bistro Dom), 南澳大利亚州**

<http://www.bistrodom.com.au/>

地址: 24 Waymouth Street Adelaide SA 5000, Australia

时间: 午餐 周三-周五 中午-3.00pm

晚餐 周二-周六 6.00pm-深夜

**David Moyle****The Stackings餐厅主厨**

David Moyle秉承简洁且看似随意的食物烹饪之道, 以充满想象力的方式将当地的土特产精心烹制成美味佳肴。来这里尝尝脆皮油封羊肚加凤尾鱼和菊苣, 或水煮鱼鱼搭配榄胚和结球莴苣, 都是不错的选择。

**The Stackings餐厅, 塔斯马尼亚州**

<http://www.peppermintbay.com.au/the-stackings/>

地址: 3435 Channel Highway, Woodbridge, Tasmania 7162, Australia



Victor Liong, Lee Ho Fook 餐厅主厨, 墨尔本, 维多利亚州

**Victor Liong****Lee Ho Fook餐厅主厨**

对于这位年轻的前悉尼居民而言, 掌管一家以沃伦·泽方 (Warren Zevon) 歌曲中一家中式餐厅命名的餐厅, 还是他有生以来第一次。在Marque和MrWong等顶级餐厅工作过一段时间后, Liong扬帆向墨尔本进发。Lee Ho Fook餐厅为Liong提供了很大空间, 允许他随着嘻哈音乐和电子音乐的节拍, 自由诠释自己的现代中式美食风格。

**Alex Drobysz****Bar Nacional餐厅主厨**

Bar Nacional是一家颇具独创性的圣塞瓦斯蒂安式小吃吧, 年轻的主厨Alex Drobysz首次掌舵酒吧厨房, 便在墨尔本一炮走红。根据西班牙传统, 吃饭是一项终日不停歇的活动, 畅饮西班牙葡萄酒之前, 先是面包圈、小点心和咖啡, 天黑后则是一盘盘的风干火腿以及用更大的盘子盛放的煎神户牛肉和腌菜。

**Bar Nacional餐厅, 维多利亚州**

<http://www.barnacional.com.au/>

地址: 727 Collins St, Docklands VIC 3008, Australia

时间: 周一-周五 7.00am-10.00pm



官方微信  
tourismaustralia  
扫码关注



官方微博  
@澳大利亚旅游局  
扫码关注

**Dave Verheul****Town Mouse餐厅主厨**

在悉尼的Bentley Bar做过一段时间的厨师后，这位极具天赋的主厨便带着自己的精湛厨艺回到惠灵顿，接管了Matterhorn的厨房。如今，他在卡尔顿的Embrassel旧址上拥有了一片属于自己的天地——Town Mouse餐厅，就在这个极其精致的餐馆内，他尽心制作着干草烤白马铃薯加酪浆、新鲜的鼠尾草和杏仁黄油。

**Town Mouse餐厅, 维多利亚州**

<http://www.thetownmouse.com.au/>

地址: 312 Drummond Street, Carlton, Victoria, Australia

时间: 午餐 周五-周日

晚餐 周一-周四 6.00pm

周五-周日 5.30pm



奥利弗·古尔德, 火房餐厅主厨, 墨尔本, 维多利亚州

**Oliver Gould****火房餐厅 (Stokehouse) 主厨**

墨尔本本土土长的奥利弗·古尔德是圣基尔达地标性餐厅——火房餐厅的主厨，曾被“2014年时代美食指南奖”提名为“年度最佳青年厨师”（Young Chef of the Year）。奥利弗在圣基尔达的地标性餐厅——火房餐厅掌勺已经8年有余，最初是一名厨师主管，2010年出任主厨一职。2014年，奥利弗在《厨艺大师》（Master Chef）第六期首次登台亮相，奠定了他作为全澳新锐厨师的地位；随后，他应邀代表火房餐厅参加几个国际知名的澳大利亚美食节，如墨尔本美食美酒节和鲁沙国际美食美酒节。奥利弗的招牌风格是利用最优质的土特产制作绝不复杂且适合美食家和休闲食客的时令菜肴。

**火房餐厅 (Stokehouse)**

<http://www.stokehouse.com.au/city/>

地址: 7 Alfred Pl. Melbourne 3000, Victoria, Australia

时间: 午餐 周一-周五

晚餐 一周七天

**Sam Ward****El Pùblico餐厅主厨**

这位出生于克赖斯特彻奇的珀斯主厨曾与墨西哥美食传奇人物戴安娜·肯尼迪一同掌勺，喜欢制作油炸蚂蚱和制作自己的招牌辣酱。他在El Pùblico餐厅的菜单主要发掘炸玉米饼之外的墨西哥美食天地。餐厅主打生鱼片、熏鱼、豆类蔬菜和街头美食，餐厅旁设有充满欢乐气氛的酒吧，供应自酿软饮料和一流的龙舌兰鸡尾酒。

**El Pùblico餐厅, 西澳大利亚州**

<http://www.elpublico.com.au/>



扫描二维码

浏览更多澳大利亚美食美酒的相关资讯



官方微信  
tourismaustralia  
扫码关注



官方微博  
@澳大利亚旅游局  
扫码关注