

大厨驾到——扒一扒澳大利亚的顶尖厨神

作为年轻、自由奔放、无拘无束的文化的一种真实表达，澳大利亚的美食和葡萄酒已经成为诠释这个国家精神的一种绝佳方式。

澳大利亚是一个令人振奋且非常值得一去的美食天堂。澳大利亚的大厨们把你的味蕾带入一个未知的领域，他们以自己的天赋和灵感为澳大利亚餐厅的厨房带来翻天覆地的变化。他们摒弃了所谓对与错的观念，欣然接受了澳大利亚的多元文化传统，不断尝试和打破各种规则的限制，以无限的激情为美食爱好者们奉上一道道佳肴美饌。



“澳”世盛宴的明星主厨彼得·吉尔摩（Peter Gilmore），尼尔·佩里（Neil Perry）和 Ben Shewry 在塔斯马尼亚霍巴特合影

屡获殊荣的大咖厨神

墨尔本主厨 Ben Shewry 酷爱创作美食，更绝的是，踏上冲浪板出海逐浪也是他的最爱。这种“接地气”的作风已然成为澳大利亚美食美酒界很多大厨们的典型做派。Shewry 所在墨尔本阿提卡餐厅（Attica）在2013年“圣培露普娜世界最佳餐厅”名录上曾攀升至第21名。

彼得·吉尔摩（Peter Gilmore）是澳大利亚的顶级主厨之一，他注重食材质感，并巧妙平衡日本、韩国和中国美食，其所在的悉尼码头餐厅（Quay）一直以来都火爆异常。

尼尔·佩里（Neil Perry）是澳大利亚厨神级的人物，在其25年的职业生涯中荣膺无数奖项，在业内颇有声望。他在自己的石池餐厅（Rockpool）美食帝国中夜以继日地工作着，与此同时，他还担任澳洲航空的行政主厨。即便如此，如果你在唐人街的一家无名小餐馆中看到他在吃面条也不足为奇。

澳籍华人主厨邝凯莉（Kylie Kwong）说：“我们的个性都非常的随和，我们的食物也反映出这一点——口感鲜美、清爽、够味。这是一种宽宏慷慨的文化，一种‘心态平和’的文化，喜欢随性豁达、诚实待人。”

阿提卡餐厅（Attica）

<http://www.attica.com.au/#!home>

地址：74 Glen Eira Road, Ripponlea, Victoria 3185, Australia

时间：周二-周六 6.00pm-8.00pm

码头餐厅（Quay）

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

地址：Upper Level, Overseas Passenger Terminal, The Rocks, Sydney 2000, NSW, Australia

时间：午餐 周五-周日 12.00noon-1.30pm

周四（仅12月供应）

晚餐 一周七天 6.00pm-9.30pm

石池餐厅（Rockpool）

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

地址：66 Hunter St, Sydney, NSW, Australia

11 Bridge St, Sydney, NSW, Australia

时间：午餐 周一-周五 12.00noonpm

晚餐 周一-周六 6.00pm

国际影响力



久田哲也（Tetsuya Wakuda）在西澳大利亚州的玛格丽特河美食节上制作菜品

澳大利亚是各种传统的大熔炉，汇聚了世界各地的移民和文化，而如今这些传统在众多社区已然根深蒂固。

作为行业的标志性人物 Cheong Liew 与久田哲也（Tetsuya Wakuda）开创了亚洲风味和欧洲技巧相融合的美食艺术；Peter Conistis 在希腊的传统美食基础上创新出自己的美食；尼尔·佩里等几位最优秀的大厨结合了亚洲、意大利和西班牙等美食元素，创作出了独特的澳大利亚美食，展示了他们娴熟的烹饪技艺以及澳大利亚当地丰饶优质的物产。

由于将近四分之一的澳大利亚人是出生在海外的，美食美酒界的大厨们吸收了多样的风格。Momofuku 餐厅的星级主厨 David Chang 说：“澳大利亚正处在一个旅游业和信息共享蓬勃发展的时代…她犹如一块海绵。如果有哪个国家能够做到避而不问‘我们的传统是什么’？而只是说，‘我们来一起共享美食吧’，那么这个国家一定是澳大利亚。”

一流的主厨兼电视明星凯伦·马提尼也表示赞同，她说：“很奇怪，也许正是因为我们的美食文化缺乏清晰的界限，所以澳大利亚的美食才发展得如此与众不同。我们所烹饪的食物受到如此多样的影响，从传统烹调到一些更为现代化的观念，我想，澳大利亚的主厨们已经摸索出了一种属于自己的方法，可以既尊重这些元素，同时又不被其所局限。”

看到澳大利亚的主厨们在世界舞台上拥有一席之地让人信心倍增，其中泰国美食学者戴维·汤普森的曼谷 Nahm 餐厅在“圣培露普娜世界最佳餐厅”名录中排名第13位，而好评率最高的澳大利亚布雷特·格雷厄姆餐厅则与伦敦莱德伯里餐厅（Ledbury）并列排在第10位。比尔·格兰杰在澳大利亚海外地区的知名度不断上升，他调配的清淡雅致而又具有标准水平的咖啡配方则在伦敦和东京赢得了很好的口碑；与此同时，卢克·曼根则将其澳大利亚餐厅延伸到了雅加达、东京、新加坡和塞米亚克。

曼谷 Nahm 餐厅

<http://www.nunam.net/>

地址：223 Bulwer St, Perth, Western Australia,

时间：早餐 & 午餐 周六 & 周日 7.00am-2.00pm

晚餐 周一-周六 6.00pm-10.00pm

Momofuku 餐厅

<http://momofuku.com/>

地址：The Star/80 pyrmont St, Pyrmont NSW 2009, Australia

时间：午餐 周五-周六 12.30pm-14.00pm

晚餐 周一-周六 18.30pm-22.00pm



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注

澳大利亚新兴的美食美酒文化



主厨安德鲁·麦康奈尔 (Andrew McConnell)，墨尔本，维多利亚州

罗勃特·缪尔·史密斯掌管着澳大利亚最古老的家族式酒庄（可追溯至1849年）——御兰堡酒庄 (Yalumba,)，他也是家族传统的坚定捍卫者。同时，他还率先推出九种全新风格和品种的葡萄酒。另一方面，则是一批年轻的酿酒师们在巨大的陶瓷蛋中利用生物动力法发酵葡萄酒，或者在酒吧柜台上用酒坛直接供应新鲜葡萄酒。

在这种无拘无束的自由发展下，澳大利亚的美食和美酒界从世界其他地区中脱颖而出。同样，澳大利亚鼓励客人抛下令人拘束的正装，以轻松惬意的心态来享受美食，而这里的主厨、服务生、种植者、酿酒师、咖啡师和调酒师都秉承轻松务实的工作态度，确保提供温馨、热情、谦逊的服务。墨尔本地标性餐厅Cumulus Inc和Cutler & Co.的主厨兼老板安德鲁·麦康奈尔(Andrew McConnell)表示：“让我明确道出所以然很难，但是我想这种轻松、专业和品质相结合的方法正是我们所擅长的，也是我们的与众不同之处。

仅仅用一代人的时间，澳大利亚的餐盘悄无声息地改变了其源于英国的“一荤三素”式风格，开启了如今多元化的饮食模式以及对全新风味和厨艺的自由探索。新锐厨师们还不断使用他们身边的土特产，他们深信，这些元素能体现出澳大利亚不断成熟的美食文化。

澳大利亚美食作家吉尔·迪普莱说：“我们非常大胆前卫。澳大利亚没有人口众多和历史悠久带来的沉重枷锁，可以自由尝试和享用我们所喜欢的元素。”

澳大利亚的食品和葡萄酒行业极富激情而又保持谦逊。这个行业一贯以来秉持民主的心态，坚定地认为，人人可以享受美食和美酒，其自身对人类和美食有一种很清晰的认识。

来自墨尔本Chin Chin餐厅的本杰明·库珀相信，好客和真诚的热情必定能得到温暖的回报。他说：“澳大利亚人对餐饮和烹饪非常的热衷。我们欣然接受了这些文化，摒弃了很多古板的传统，为澳大利亚餐饮注入了真挚的热忱，这归根究底是源自人们的态度。”

御兰堡酒庄 (Yalumba)

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

地址：40 Eden Valley Road, Angaston South Australia 5353, Australia

Chin Chin餐厅

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

地址：125 Flinders Lane, Melbourne, Victoria 3000, Australia

Cumulus Inc

<http://cumulusinc.com.au/>

地址：45 Flinders Lane, Melbourne, Victoria 3000, Australia

Cutler & Co.

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

地址：55 – 57 Gertrude St, Fitzroy Victoria 3065, Australia



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