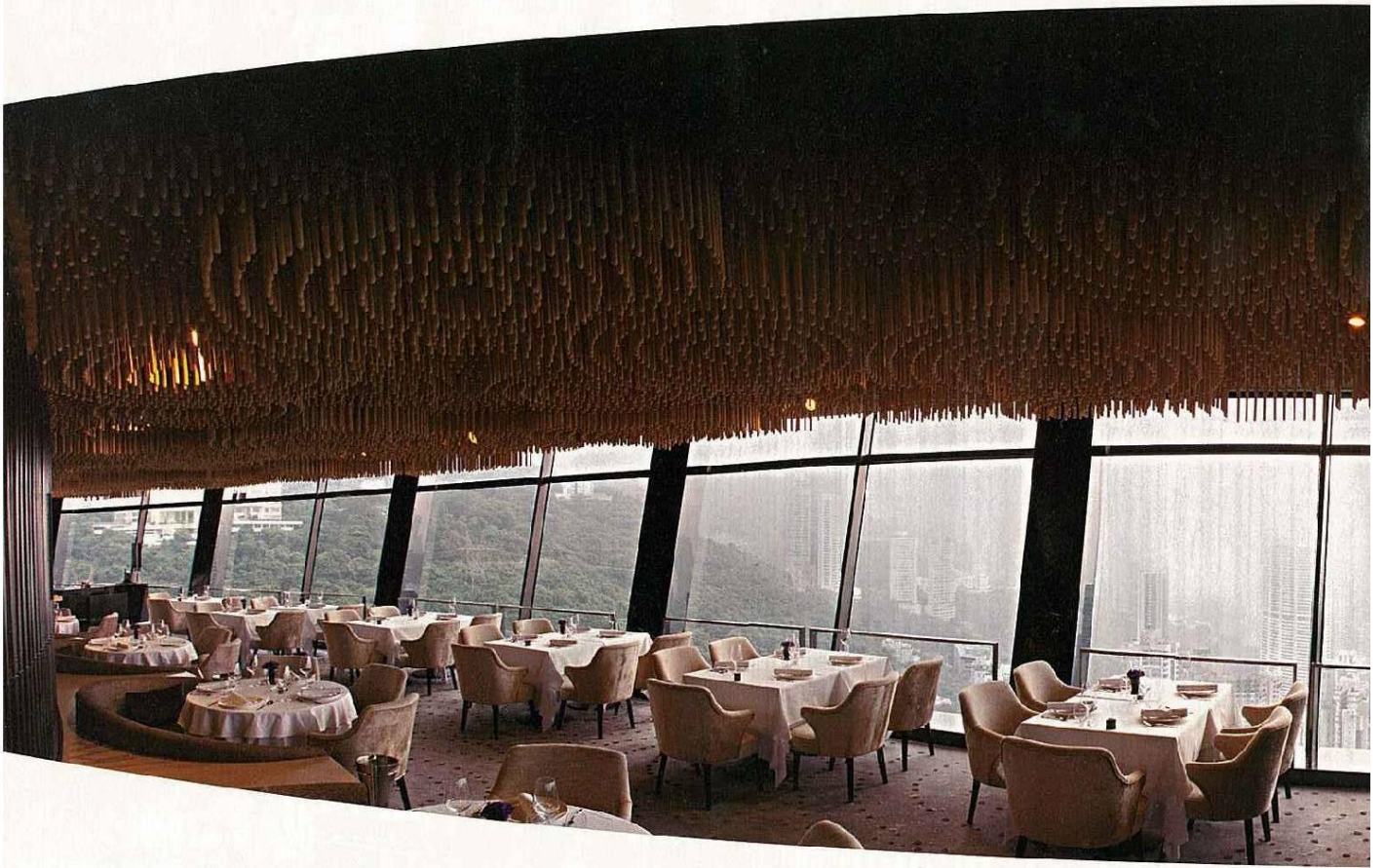
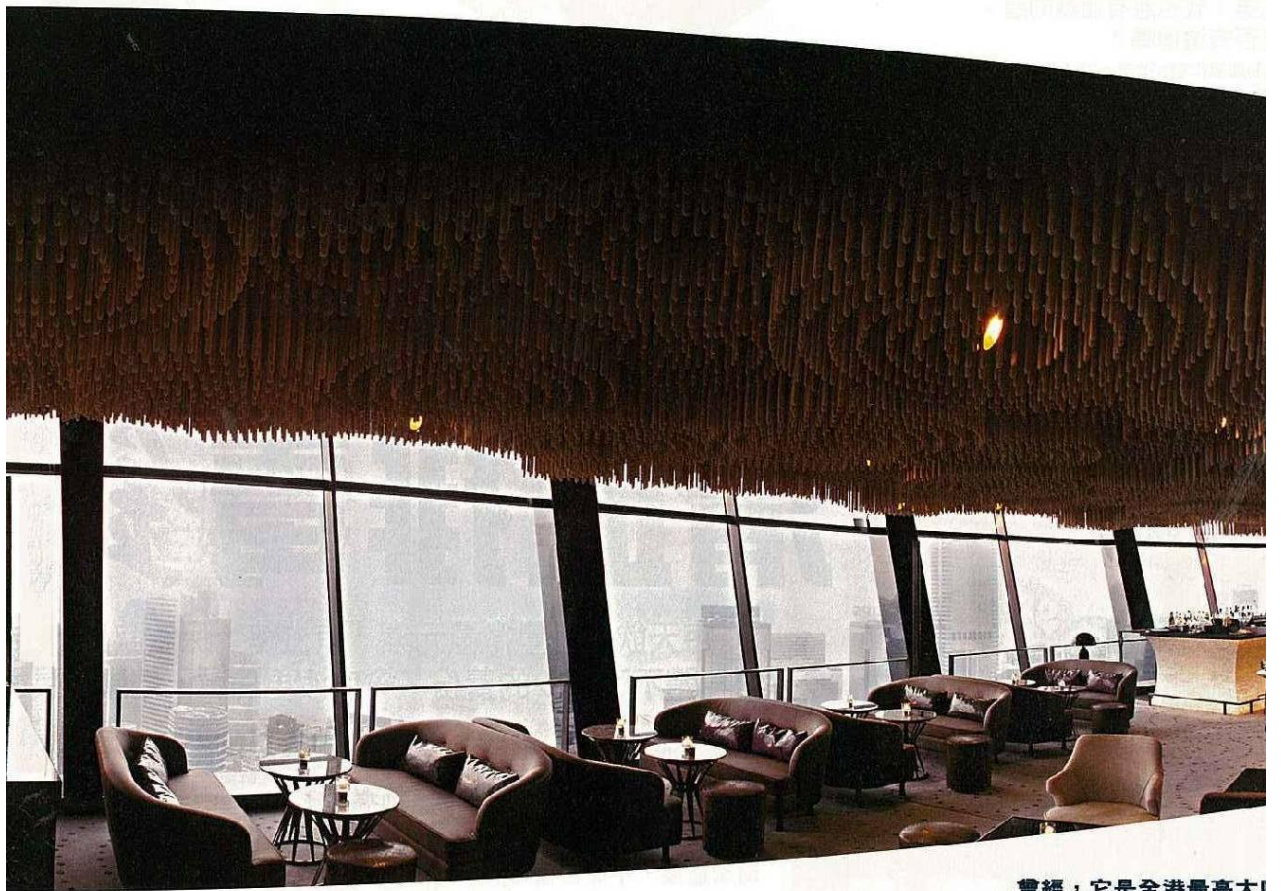


旋

轉

餐





曾經，它是全港最高大
62樓更擁有居高臨下的旋轉餐廳，轉一個
66分鐘，中環灣仔維港景色，全部在腳
去旋轉餐廳吃自助餐，簡直是考第一、求婚、周年紀念等等的指定慶祝節目。可惜那是三十年前的會
三十年，太多可能性，香港都幾乎不似香港了。今時今日，去101樓食懷食料理、118樓飲酒，才算有點吸引
62樓食buffet？只有首次來港的遊客才會
還記得上次是幾時去旋轉餐廳嗎？可能你連它早已關門大吉都不知道吧，地位下跌到一個地步，我們根本早已經忘記
現在旋轉餐廳以全新面貌上場，天花以五萬條木條砌成立體波浪，首次到西班牙以外開店的名廚Paco Roncer
帶來西班牙流行的革新前衛料理。就連大廈都換上新的旋轉轉盤，轉得慢一點，速度不同
似要告訴曾經重視它的香港人：我已經變得不一

撰文：黎狄敏 攝影：胡春輝、譚旭堯 設計：林

旋轉餐廳舊址改成VIEW62 by Paco Roncero，西班牙二星名廚Paco Roncero親身來港主持開幕禮，接受訪問，第一時間指出自己的菜式不叫分子料理，該正名為革新前衛料理。

問：為什麼選擇香港作為你的首間海外餐廳？

答：香港很似馬德里，一樣充滿生氣和活力，而且旋轉餐廳很有趣，吃一餐飯就可以看到不同角度的香港景色。

問：新餐廳的菜式和馬德里的類似嗎？

答：是的，我會帶來馬德里店的菜式。不過，要留意，分子料理其實是錯的名詞，因為任何烹調過程都會改變食材的分子組合，我們的菜式正確應稱作Spanish avant-garde cuisine（前衛西班牙菜）。

依然着重食材的天然原味，只是運用更多新技巧去展現，基本功很重要，要很紮實，再用上liquid nitrogen（液氮）、慢煮等技巧，將食材的香味、質感、味道，以一個全新的組合形態展現。一個廚師，認識愈多的技巧愈好，就似打仗，你擁有不同武器，well-equipped當然最好！

問：舉個例子？

答：例如我很喜歡橄欖油，它不一定是油狀的形態，可以用工具協助做成olive oil caviar，做意粉，甚至加雲呢拿做成糖果。我在馬德里店曾經推出過十五道菜的橄欖油餐單，一次過吃到橄欖油的不同質感。今次也帶來了olive oil butter，我不喜歡餐廳只供應牛油給客人搽麵包，西班牙有這麼多好的橄欖油，我用Hojiblanca單一品種橄欖油去做成牛油的質感，有新意得多。

問：這些分子料理的技巧已經頗為普及，一般人都可以買套工具回家做，還有什麼新意？

答：驚喜來自不同菜式，如何配搭、形態組合才重要。我喜歡這種烹調技巧，正是因為它夠創意。不斷的工作，不斷成長，自然啟發更多創意。我來過亞洲之後，也要向亞洲菜學習，本地有很多好的食材，我們都會用得上。我今早八點才去過灣仔街市！

問：你認為香港人會喜歡這種前衛料理嗎？

答：馬德里店有很多來自亞洲的捧場客，前衛料理很受亞洲人歡迎，我相信香港人都會鍾意。

不是分子料理



是 avant-garde cuisine

Paco Roncero

曾獲得Chef L'Avenir大獎，以及西班牙Academia Nacional de Gastronomía頒發國美食獎。他出任行政總廚的馬德里餐廳Terraza del Casino，09年起獲米芝蓮二星與全球最佳餐廳elBulli總廚Ferran Adria合夥多年，去年Ferran Adria來港主持講座，就Paco示範菜式。公認為現今最重要的新派西班牙名廚之一。

14道菜

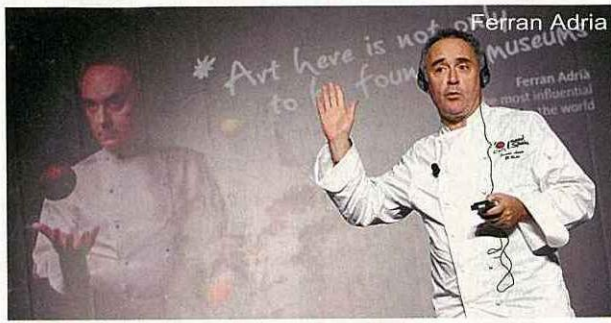
Tasting Menu \$1,400

餐廳剛開幕，暫以套餐為主，不供應散叫。晚市有五或六道菜套餐，想完全體驗Paco Roncero的新派料理，就要試十四或十六道菜的Tasting Menu（每日限量供應三十份），以十四道菜套餐為例，第一道的開胃酒，已經是沙冰配暖泡沫的冷熱毡酒雞尾酒。其後是六道小食，finger food一啖一件，再來是三道Tapas，兩道主菜、甜品及petit fours。菜式約一個月轉換一次，率先上場的是Paco的招牌菜，未有特別為香港店設計的新菜式。食材用上西班牙、法國等歐洲貨，也會用本地材料。

當Ferran Adria也將elBulli關門轉型，老實說，餐單內的烹調技巧，香港人可能也覺得熟口熟面。不過旋轉餐廳由集體回憶變成城中熱話，菜式預備工序繁複，有跟隨Paco兩年的助手Javier Carrizosa當總廚，總找到要試的理由！

❶ 酥皮薄餅

十四道菜中第四道，薄餅的食材以新穎形態配搭，超薄酥皮脆得拿起也容易折斷，鋪上巴馬臣芝士、香草油和番茄粉末，薄薄一片，其實很花時間預備，番茄粉末要用法國番茄脫水再磨成粉末。



提到分子料理或前衛西班牙菜，無人不識全球最佳餐廳elBulli總廚Ferran Adria。其實分子烹調 (Molecular Gastronomy)，由法國物理化學博士Herve This及匈牙利物理學家Nicholas Kurti於1988年提出，以科學角度，研究烹飪技巧背後原理，材料經過處理後的化學變化，並研發新工具及煮食方法，創作前所未見的新菜式。

最常見的分子料理菜式，有粒粒五顏六色的魚子醬，可以是橄欖味、菜味、生果味。就是大廚以科學知識為基本，利用工具將食材打散重組，吃下去仍然是天然食材，不過香氣、質感、味道及溫度的組合耳目一新，單憑視覺無法分辨眼前的菜式用上什麼材料，要放入口，加上味覺判斷。分子料理烹調過程中，常用的技巧有以下四種。

烹調 技巧

① Spherification

運用海藻物質和鈣粉，將液體包上一層薄膜，成球狀，看上去似啫喱，裡面是液體。例如將果汁做caviar，做法是果汁加入鈣粉，以針筒注射，果汁一滴滴加入有海藻粉的水，形成球形 (sphere) 的魚子粒。



② Liquid Nitrogen

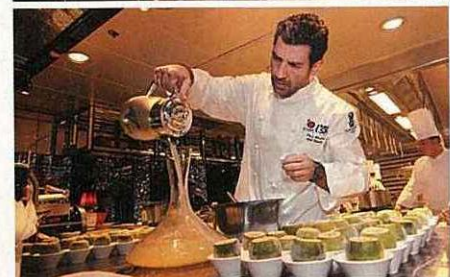
以約-200 °C 的低溫液體氮，將食材急速冷凍。

③ Slow Cook

以真空袋包着食材，低溫慢煮，保持食材的鮮味和質感。

④ Foam

將固體狀的食材，打成泡沫形態。就算黑毛豬火腿，都可以做成泡沫當伴菜調味。



Paco Roncero 去年來港示範過一次前衛料理。

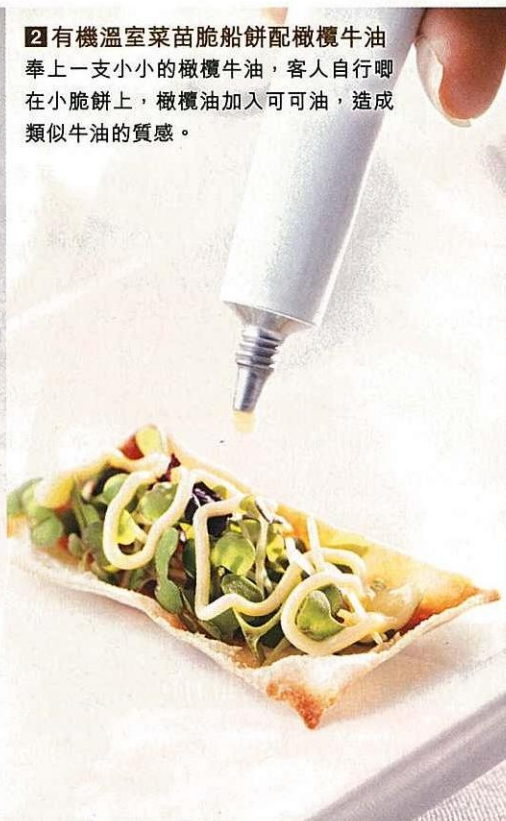
5 黑椒大黃

製法最簡單的一道小吃，新鮮大黃蘸上蔗糖和黑椒碎，入口先是一陣大黃的酸味，接着天然的蔗糖味中和，可清清味蕾。



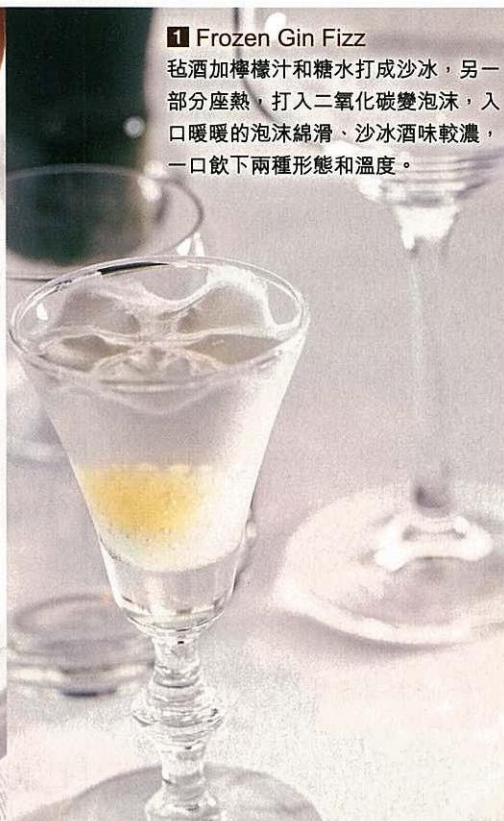
2 有機溫室菜苗脆船餅配橄欖牛油

奉上一支小小的橄欖牛油，客人自行啣在小脆餅上，橄欖油加入可可油，造成類似牛油的質感。



1 Frozen Gin Fizz

毡酒加檸檬汁和糖水打成沙冰，另一部分座熱，打入二氧化碳變泡沫，入口暖暖的泡沫綿滑、沙冰酒味較濃，一口飲下兩種形態和溫度。



11 海鱸魚伴青豆汁、黑毛豬風腿泡沫

比較似平常西餐菜式，法國海鱸魚煎香，伴以青豆汁、銀魚仔和黑毛豬火腿泡沫，泡沫味道鹹香，因為原隻黑毛豬腿煮五六小時，只做到五至六升火腿汁來做泡沫。



10 卡邦拿醬汁蛋巢

原隻雞蛋外形，蛋白是芝士、蛋黃真係蛋黃，但做成液體狀態，不是純粹煮到流心咁簡單。另上的蛋殼則是低溫液氮做的煙肉忌廉汁，吃時將凍蛋殼放在熱雞蛋上，隨即融化，撈勻吃，就是質感和平常徹底不同的carbonara。



9 40℃慢煮三文魚伴他他汁、橄欖油魚籽

他他醬成分拆解，分開成橄欖油caviar、醃青瓜、亞枝竹等，40℃慢煮三文魚，外層略熟，內裡仍是生的，似吃魚生嫩滑，可分開伴以不同配菜吃。

