

Pacific Prime  
Coromandel.  
-New



若不熟生吃生蚝，还  
一步柠檬汁或红酒醋  
汁有助去腥生蚝天然  
的海鲜风味。

法国有一句古老的谚语：“on ne peut pas manger d'huîtres les mois sans 'r'”，指的是每年的9月到隔年的4月，字母中有“r”的月份都可以品尝生蚝，其中月份有“r”的就是9月September、10月October、11月November、12月December的秋冬季节，也是品尝法国生蚝的最佳季节。

在大马虽然没有四季之分，但为了满足老饕们的舌尖享受，国内许多高级餐厅都会应节更换菜单，让鲜甜肥美的生蚝成为餐桌上的豪华主角。其中，吉隆坡The Saujana酒店的Charcoal餐厅更推出“生蚝吃到饱”套餐，让你一尝爱尔兰加拉格尔(Gallagher)生蚝、荷兰贝壳(Creuses)生蚝、法国细迪加(Fine de Claire)生蚝、澳洲塔斯马尼亚(Tasmanian)生蚝及纽西兰科罗曼德(Pacific Prime Coromandel)生蚝，5种来自不同国家的海洋风味。

白酒最经典的搭配

对于资深老饕来说，生蚝就得生吃，连着汁水一起将那滑溜溜的软肉吸进去，嘴里，咸咸的味道，再配上微酸的白酒，让酒劲带出最原始的海味，让味蕾徜徉在海洋鲜咸交融的美味之中。

像这样豪放爽快的食用生蚝是欧洲人最为推崇的吃法，却不是每一位亚洲人可以接受，因此沾一些柠檬汁或红酒醋汁是国内最常见的吃法。Charcoal餐厅的主厨陈国强也特别推荐奶酪焗烤生蚝，为解蚝酒上磨碎的西班牙曼切格起司及香料，再放入烤箱里焗烤，蚝的内质比生吃少一分鲜嫩，却多几分弹牙质感，配上奶酪的柔滑，香浓可口。

除了生蚝，Charcoal也特别推出几款海鲜类的新菜单，包括蟹肉煎饼煎菜、主食龙虾意大利面、美国安格斯战斧牛排(Tomahawk steak)及烤芒果帕美洛娃。

蟹肉煎饼上桌时，乍看以为是超大颗的包子，但其实是将螃蟹大钳子的手撕肉，混合调味料，挤压成“包子状”，再放到锅里煎至金黄色，吃起来外层酥脆，内层却是满满的蟹肉，省去用手吃螃蟹的麻烦。

生蚝无限  
让你吃到饱

报道：本刊 张欣薇 摄影：本报 蔡长国

白酒是品尝生蚝最美味的伴侣。

对于资深老饕来说，生蚝就得生吃，连着汁水一起将那滑溜溜的软肉吸进去，嘴里，咸咸的味道，再配上微酸的白酒，让酒劲带出最原始的海味，让味蕾徜徉在海洋鲜咸交融的美味之中。

Saujana酒店的Charcoal餐厅，以开放式的传统炭烤厨房为其中亮点。



选逢品尝生蚝的最佳季节，Saujana Charcoal餐厅特别推出“生蚝吃到饱”套餐，每人118令吉。



烤芒果帕美洛娃的外层酥脆，戳破后再吃却是入口即化的棉花糖口感，配上甜中带酸的芒果，甜而不腻。



混合中式、西式及本土马来人常用的香料熬煮8小时后的美国安格斯战斧牛排，在上桌前再经过焗烤处理，吃的时候有微微的焦香味，肉质也因为长时间的炖煮而更入味。

以锅中中火快炒的龙虾意大利面，比一般的意大利面多了华人才讲究的“锅味”。



西班牙曼切格起司焗烤生蚝，有着起司专属的浓郁奶香味，焗烤过的生蚝肉质也比生吃少一分鲜嫩，多几分弹牙质感。



乍看以为是超大颗的包子，但其实是螃蟹大钳子手撕肉混合调味料，挤压而成的蟹肉煎饼，每一口都是蟹肉满足。

嗜肉者的顶级享受

拥有18年经验的陈国强，主张中西料理大合并，在一般高级餐厅常见的龙虾意大利面及美国安格斯战斧牛排(Tomahawk steak)的料理中贯入中式香料。龙虾意大利面有着九层塔、辣椒干及烤蒜的香味，还有锅里炒过的“锅气”；而战斧牛排却是由八角、桂皮再混合西方及本土马来人常用的香料熬煮8小时后，再放到炭火上焗烤，品尝牛排时多了几分层次感。

烤芒果帕美洛娃其实是以蛋白霜为基底甜点，中间夹着烤过的泰国芒果，再铺上鲜奶油堆成螺旋形状，入口即化的帕美洛娃配上甜中带酸的芒果，甜而不腻，刚好可以减低之前饱食后的腻滞感。

Saujana Charcoal餐厅推出的“生蚝吃到饱”套餐每人118令吉，配合此促销，消费者可额外再支付100令吉，无限畅饮白酒及红酒；配合周四至周日晚上的自助餐套餐(116令吉)，追加生蚝套餐额外收费88令吉。



拥有18年经验的Charcoal餐厅主厨陈国强，希望以中西合并的方式烹煮出专属大马口味的西餐。