



大厨采访

让舌尖惊艳，星厨团队空降北京：一餐带你飞奔瑞士

你知道人均拥有全球米其林星级餐厅数量最高的国家是哪儿么？答案是瑞士而就在本周，你将有机会在希尔顿酒店品尝到最正宗的“瑞士味道”！

瑞士驻华大使馆携手北京希尔顿酒店于4月24日至29日共同开启首届“瑞士美食周”活动，特邀了瑞士库尔姆酒店的行政总厨Bernhard Grob、副总厨Alessandro Calgaro、西点总厨Vittorio Miggiano客座东方路一号餐厅，为帝都的饕餮们带来一场美食盛宴。

位于阿尔卑斯小镇圣莫里茨的库尔姆酒店被知名的《戈米兰美食指南》评为“2018年最佳酒店”，同时还坐拥米其林星级餐厅。早在19世纪的160年前，库尔姆酒店便是圣莫里茨地区最著名的奢华度假酒店。

从16岁在寄宿学校偶然帮厨师打下手开始，今年60余岁的行政总厨Grob先生已经有45年的烹饪经历。曾在百慕大、约翰内斯堡、奥斯陆以及马尔代夫等全球多个城市的顶尖酒店或餐厅工作的他于2002年回到瑞士，一直在库尔姆酒店工作至今。

作为滑雪度假胜地，库尔姆酒店每年分冬夏两季营业，今年的雪季营业于复活节结束，Grob先生和他的厨师团队刚经历了160余天无休的忙碌工作，来到北京，他打趣说“这就是我的假期了”。

Grob先生认为，在瑞士，并没有所谓的‘典型的瑞士美食’，因为瑞士美食十分多样，并且每个地区都有其特色风味和佳品，每一道风味在当地都特别受欢迎，它们共同构成了瑞士的美食菜单。

Grob先生最重视菜品的味道，在他看来，瑞士美食最重要的特点就是味道，摆盘没有太多花哨，简洁大方，但一定是最美味可口的。另一个特点就是时令，大自然会告诉瑞士人在什么季节吃什么食物最美味。

库尔姆酒店面对的是世界各地的游客，对美食也有不同的需求，而每周中的一天，Grob先生都会和他的团队专门提供瑞士特色美食，供全球的食客品尝。而这些瑞士美食中最精彩的部分，正构成了这次“瑞士美食周”的菜单——一餐可以吃到来自瑞士各个地区最好的美味，从前菜到汤，从主菜到甜点，便可以领略最真实的瑞士味道。

前菜最具特色的包括菠菜羊柳奶酪卷，这是瑞士恩嘎丁地区最知名的菜品之一。特制的面团里放置风干的肉片如牛肉或羊柳，外层包裹菠菜叶，在加入牛奶、水和特制的肉汤中同磨碎的干酪一同烹煮。这是一道瑞士常见的家常菜，Grob先生在设计和摆盘方面赋予了此道菜独特的美感。

Grob先生精选的主菜菜单更是展现了瑞士不同地区的风味，烩牛脸配奶油玉米泥来自于意大利语区的提契诺州，奶酪猪肉卷配瑞士土豆饼则是对苏黎世特色佳肴苏黎世蘑菇炖小牛肉的创意发挥。

主菜里Grob先生的最爱是煎鹿肉配蓝莓意米。在瑞士，秋季是蓝莓收获的季节，也是捕猎小鹿的时节，这两种食材的搭配，正是瑞士人对时令的追求。鹿肉经过近24小时的腌制，在客人下单后立即下锅，烩饭煮10分钟后加入蓝莓再煮10分钟，鹿肉和别致的深紫色蓝莓烩饭搭配在一起，美味又赏心悦目。

甜品主厨Miggiano先生同样从瑞士各个地区的地道甜品种精选了五款。作为人均一年食用巧克力12公斤的巧克力大国，菜单上自然少不了巧克力甜品，Miggiano先生带来了巧克力三部曲，一口可以吃下白巧克力、牛奶巧克力和黑巧克力，三种不同的巧克力在口中带来奇妙的混合。

坚果蛋糕也是Miggiano的招牌，这道传统的瑞士甜点在Miggiano手中有了新的呈现，一直被食客们称赞做出全瑞士最好吃的坚果蛋糕的他十分希望北京的食客们也能喜欢他的手艺~

想知道菜单上还有哪些瑞士美食？提前带你解锁完整菜单，看完流口水的话请不要找我们哦~~

活动详情

时间：2018年4月24日至 2018年4月29日

地址：北京希尔顿酒店二层 东方路一号餐厅

电话：010-5865 5030

请点[此处](#)预订餐位！

您所不知道的瑞士美食！

所谓“瑞士美食”，就这个词的字面意义而言并不存在，因为在瑞士有很多不同的地域性美食，并且地区间差别极大，瑞士的美食就像她的居民一样文化十分多样。很多知名的瑞士菜品，如奶酪火锅和黄金土豆饼，最开始都是地区性的食品，只是后来变得全国甚至世界知名。总而言之，瑞士的美食是不同风格、对细节独具匠心的把握和对创意独特发挥的完美结合。

瑞士的地区佳肴

瑞士的 26 个州每个州都有其特色佳肴，并且地域性非常强。德语区受欢迎的美食包括来自首都伯尔尼的“伯尔尼肉盘”（**Berner Platte**）、苏黎世蘑菇炖小牛肉（**Zürcher Geschnetzelte**）和黄金土豆饼。在法语区，“生猪肉香肠”（**saucissons**）非常流行，可以水煮或与蔬菜一起烹制。在意大利语区的提契诺州，一种混合了玉米糊和奶酪的菜肴“帕兰塔”（**polenta**）既可以作为主食享用，又可当配菜。在冬季，产自提契诺的甜栗子（**marroni**）在瑞士全境都可以吃到。

瑞士的高级美食

瑞士的美食餐厅类别众多，既有荣膺米其林称号的高级餐厅，欣赏到阿尔卑斯山全景的华丽场所，也有隐藏在市区角落里的精致咖啡厅。《2018 年度米其林指南瑞士篇》评定瑞士共有 118 家米其林餐厅，是全球范围内米其林餐厅人均拥有量最高的国家。

瑞士的有机食品

总体而言，在瑞士，食品和食材的质量非常高。除此之外，瑞士人也消费越来越多的有机食品。目前瑞士有机食品的消费量在欧洲接近首位。对于有机食品的消费既是出于健康的考虑，也是为了更好地保护环境。瑞士政府长期以来非常支持有机农业，2017 年底，根据瑞士国家形象委员会（Presence Switzerland）的资料显示，在瑞士约 12.2% 的农场是有机农场；有机产品在整个瑞士农产品中占 7.7%。

瑞士的葡萄酒文化

葡萄酒也是瑞士美食文化遗产的重要组成部分。从 2000 多年前开始，瑞士的葡萄树栽培就对瑞士地形和风景以及这个国家的身份认同做出了很大贡献。瑞士最知名的葡萄树种植区是瓦莱州的拉沃葡萄园梯田，始于 11 世纪，沿日内瓦湖北岸向南绵延约 30 公里，并于 2007 年被联合国教科文组织命名为世界遗产。

#####

瑞士驻华使馆官方网站: <https://www.eda.admin.ch/beijing>

瑞士驻华使馆官方微博: [@瑞士驻华大使馆](#)

瑞士驻华使馆官方微信: 别样瑞士 SwissChat

瑞士国家旅游局媒体专区: [图片资料下载](#)

媒体联络

李丹 女士

媒体与宣传官员

瑞士驻华使馆文化与媒体处

电话: +86 10 8532 8741

邮件: dan.li@eda.admin.ch