
05:59

CONCEPT _ 獨處時間

過多的資訊和關係令人煩悶
思緒總在安靜的時候顯得澄清

離開人群之後
世界的聲音只剩下自己
在這樣的時候
感到特別的自由

2019 的料理發想以四個不同的獨處時間作為創作主題

春季是 5:59 分
就定在鬧鐘響起的前一分鐘
在這一分鐘你是自由的
可以決定賴床 也可以直接開始全新的一天
無限的可能就從這一分鐘開始

乳酪球

/homemade burrata

洋芋鯷魚醬 anchovy potato puree_ 培根 bacon_ 鹹蛋黃 cured egg yolk_ 杏仁 almond_ 青花菜 broccoli

將水煮洋芋、奶油和鯷魚攪打成泥後再過篩

鹹蛋黃 50°C 低溫乾燥 5H

摩札瑞拉乳酪以 85°C 重塑形後灌入浸泡鮮奶油的乳酪小塊

完成封口後浸泡在 1% 鹽水保存

上桌前撒上培根丁、炒好的杏仁和水煮青花菜

生薑豬肉煎餅

/pork pancake

漬檸檬美乃滋 lemon mayo_馬齒莧西芹沙拉 purslane salad_冬瓜糖 white gourd sugar

先將豬絞肉和生薑以醬油、酒和味霖炒過
冷卻後再分別混入粉漿煎熟
漬檸檬和美乃滋混合後拌入馬齒莧和西芹
最後磨上冬瓜糖調味

燕麥粥

/oats porridge

雞絞肉 minced chicken_毛豆 edamame_木耳 wood ear_雞湯 chicken broth_乾炒豆腐 tofu_炸藜麥 quinoa

土雞和香料蔬菜熬煮成粥底高湯
慢慢倒入高湯將糙米與燕麥熬煮成粥
板豆腐捏碎後以麻油、醬油和酒翻炒至水分收乾
將市場裡適合春天的蔬菜拌炒做為配料
最後撒上炸過的藜麥增添風味

高麗菜捲

/cabbage roll

鬼頭刀一夜干 mahi mahi_雞豆泥 chickpea puree_大茂黑瓜海苔醬 pickled cucumber puree

成功漁港的鬼頭刀以鹽水和酒浸漬後乾燥做成一夜干
乾燥後的魚肉絞碎後和黑瓜海苔醬混合作成高麗菜捲內餡
雞豆泥和白酒與鮮奶油做成搭配醬汁一起蒸煮 20 分鐘完成

香料烤豬肉

/pork

河粉糊 rice noodle puree_豆芽菜 bean sprout_韭菜油 leek oil_油蔥滷汁 braised sauce

豬肉浸漬鹽水 5H 後以香料滷汁燉煮至軟嫩
分切後浸入滷汁再灑上香料粉燒烤肉面
河粉煮熟後和雞湯攪打成糊
放上燙過後的豆芽菜後淋上傳統油蔥滷汁
最後放上一匙韭菜油和炸過的紅蔥頭增香

朝露

/morning dew

香蕉葉茶凍 banana leaf jally_蜂蜜黑糖膏 brown sugar honey syrup_高粱粉 sorghum powder

香蕉葉和水熬煮後做成香蕉葉茶凍
陳皮和煙燻龍眼乾煮成濃縮汁
再混合蜂蜜和黑糖做成蜂蜜黑糖膏
高粱煮熟、油炸再磨製做成搭配風味的高粱粉

季節漢方茶

/seasonal tea

水果、中藥或是香草的搭配
vivi 依據季節做出的風味茶飲

2014

春天的大地

SPRING_EARTH

夏天的海洋

SUMMER_OCEAN

秋天的森林

AUTUMN_FOREST

冬天的風

WINTER_WIND

2018

誰是牧羊人

IMAGE V

鄉

IMAGE VI

歇

IMAGE VII

六月的潮聲

IMAGE VIII

2015

春蘊木生

SPRING_BIRTH

赤夏長陽

SUMMER_GROWTH

秋收白露

AUTUMN_HARVEST

墨黑冬藏

WINTER_STORAGE

2019

05:59

SPRING DAWN

19:30

EVENING BREEZE

23:20

LATE NIGHT

03:00

EARLY MORNING

2016

春天

LOVE POEM I

隨機漫步--數學式的浪漫

LOVE POEM II

美術館

LOVE POEM III

注目

LOVE POEM IV

2017

獨舞

IMAGE I

休

IMAGE II

閒暇片刻

IMAGE III

同在

IMAGE IV