
歡愉

CONCEPT _ 心境

自 2014 開始至今

齒草埔正走過第六年

料理概念從長濱的環境、黃帝內經、情詩、畫作再到獨處的時間

先由內而外再由外而內

這期間我們製作了 156 種不同的料理

記錄著每一天看似重複卻充滿激動的生活

2020 年

我們將創作的注意力返回到自己的內心

將各種心境的轉換

化作又一次記錄我們生活的料理

水煮鮑魚

/abalone

蜜柑辣腸芥末籽醬 orange chutney_鮑魚肝醬 abalone liver soy_手指檸檬 finger lime_蜂花粉 bee pollen

鮑魚以壓力鍋煮軟後取出內臟和醬油混和作為醬汁

印度黑芥末籽小火炒香後加入湖南辣腸和蜜柑熬煮成醬

櫛瓜燒炙後淋上橄欖油作為配菜

附上手指檸檬調整風味

最後撒上帶有茶香的蜂花粉

鬼頭刀肉餅

/mahi mahi patty

可可咖哩番茄醬 cocoa ketchup_22 個月熟成帕瑪森乳酪 aged parmesan_未來肉 beyond meat

鬼頭刀、豬絞肉和未來肉一起混拌成肉餅
先以小火油煎再以炭火燻烤
搭配蔬菜丁、洋蔥白醬和可可咖哩番茄醬
完成前撒上花生碎和熟成帕瑪森乳酪
最後放上韓國芝麻葉

鴨粥

/duck porridge

北蟲草 cordyceps_滷冬瓜 braised white gourd

將鴨肉熬煮作為粥底高湯取出燉好的鴨肉切細做為配料
咖哩葉與蚵仔帶來香味與鮮味
北蟲草和冬瓜以相同基本材料但不同比例的方式分別滷製
完成前淋上打碎的滷冬瓜再放上北蟲草完成

燻虱目魚肚

/smoked milkfish

羅望子醋溜醬 vinegar sauce_草莓果泥 strawberry puree_香料鳳梨 spiced pineapple

魚肉浸泡鹽水後以燻煙炙熟
上桌前取下魚皮淋上醋溜醬汁
草莓果泥加入 10%糖後小火濃縮製醬
鳳梨加入蜂蜜和磨碎的多香果與丁香後以小火烤製成配菜

烤雞

/grilled chicken

地膚子奶油醬 tonburi cream_根芹沙拉 celeriac_雞肉汁 chicken jus

雞肉浸過鹽水後再進行後續烤製
雞高湯、鮮奶油、根芹泥與地膚子製作成雞肉搭配的醬汁
根芹切絲後淋上檸檬汁與沙拉醬調味
完成前淋上雞肉汁與榛果奶油

初鹿牧場煉乳慕斯

/condensed milk mousse

自製木瓜簽 candied papaya 冬瓜茶西米露 tapioca_椰子脆片 coconut crisps

前一晚先刨好木瓜絲
加糖醃漬後製成木瓜簽
接著製作初鹿煉乳慕斯
西米露煮熟之後放進冬瓜茶裡吸飽湯汁
最後放上香甜的椰子脆片平衡整體風味

季節漢方茶

/seasonal tea

夏季首重養心
準備的是首烏決明茶
何首烏可降血糖
決明子能清肝明目 降膽固醇
荷葉具消水腫、降血脂及調整腸胃之功效

2014	2015	2016	2017
春天的大地 SPRING_EARTH	春蘊木生 SPRING_BIRTH	春天 LOVE POEM I	獨舞 IMAGE I
夏天的海洋 SUMMER_OCEAN	赤夏長陽 SUMMER_GROWTH	隨機漫步--數學式的浪漫 LOVE POEM II	休 IMAGE II
秋天的森林 AUTUMN_FOREST	秋收白露 AUTUMN_HARVEST	美術館 LOVE POEM III	閒暇片刻 IMAGE III
冬天的風 WINTER_WIND	墨黑冬藏 WINTER_STORAGE	注目 LOVE POEM IV	同在 IMAGE IV
2018	2019	2020	
誰是牧羊人 IMAGE V	05:59 SPRING DAWN	突破 BREAK THROUGH	
鄉 IMAGE VI	19:30 EVENING BREEZE	歡愉 JOY	
歇 IMAGE VII	23:20 LATE NIGHT	平靜 CALM	
六月的潮聲 IMAGE VIII	03:00 EARLY MORNING	神秘 MYSTERIOUS	