
平靜

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 162 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

北寄貝

/hokkigai

金蓮花 nasturtiums_杏仁奶醬 almond emulsion_烏龍茶醋凍 oolong vinegar jelly_九層塔油 basil oil

杏仁加水煮熟後攪打成溫潤的奶醬
烏龍茶與米醋以五比一的比例調和成醋
北寄貝、小薏仁與白木耳作為搭配
最後放上一匙蜂蜜柚子醬、九層塔油與帶有芥末氣息的金蓮花

斑節蝦

/kuruma prawan

水梨 pear_栗子泥 chestnut purée_蝦夷蔥 chives_鹹蛋黃 salted egg yolk_柑橘醋 ponzu_蜜李乾 plum

斑節蝦汆燙後切片
將水梨、蜜李乾切丁
熟栗子磨成泥後加入蝦頭橄欖油
加入鹹蛋與柑橘醋調整風味拌合均勻
完成前灑上夏威夷果粉與蝦夷蔥

腐竹白果魚粥

/yuba porridge

陳皮魚高湯 fish broth_酸筍絲 pickled bamboo_菜脯 dried radish

陳皮與魚肉熬製成高湯
腐竹、白果與菜脯加入粥底熬煮
酸筍絲與魚肉拌炒做為魚粥配料增添風味

大比目魚

/halibut

姬松茸酸魚醬 blaze mushroom fish sauce_黑蒜頭 black garlic__韭蔥 leek

魚肉浸泡鹽水加入橄欖油低溫烹煮
羅望子、姬松茸、黑蒜頭及魚高湯調製成酸魚醬
韭蔥火烤後做為配料
最後放上白蘿蔔薄片共食

燒烤鴨胸

/ duck breast

羽衣甘藍 kale_鴨醬汁 duck sauce_黑芝麻泥 black sesame purée

鴨肉浸過鹽水後冷藏風乾再進行後續烤製
羽衣甘藍淋上橄欖油後烤至酥脆
黑芝麻泥加上鮮奶油小火煮至濃稠
烤製好的鴨肉覆淋上蒜頭孜然奶油吸收風味
最後加入酸甜的鴨肉醬汁完成

巧克力甜湯

/chocolate soup

白玉湯圓 mochi_酒釀 fermented rice_黑櫻桃 black cherry_棉花糖 cotton candy

兩天前先製作酒釀

將白玉粉揉製耳垂般柔軟後下滾水煮熟

調製巧克力甜湯

酒釀、白玉湯圓、櫻桃墊底

最後在杯緣上層放上一朵美麗的棉花糖

季節漢方茶

/seasonal tea

秋季首重潤肺

這次準備的是桑葉枇杷葉茶

桑葉潤肺止咳

枇杷葉清肺化痰

一杯熱茶讓略帶涼意的秋天注入一絲暖意

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	