

Headline: **Duck, I misunderstood you**
Publication: PIN Prestige Magazine
Date of Publication: October 2016
Section heading: -
Page number: 150-151
Byline / Author: Ng Han Min
Outlet featured: Tanzini_SVSB

PALATE



鸭，我误会了你

新奇的料理法，堪称一绝。尝过一次全鸭宴，一些问题，有了实际的答案。

TEXT 黄瀚铭 PHOTOGRAPHY DWAYNE FOONG

Headline: **Duck, I misunderstood you**
Publication: PIN Prestige Magazine
Date of Publication: October 2016
Section heading: -
Page number: 150-151
Byline / Author: Ng Han Min
Outlet featured: Tanzini_SVSB

我一直以为，华人是最会吃鸭的民族。西方人最熟悉的北京烤鸭，就不必多说了。潮州人的卤鸭，上海人的八宝鸭，福建人的姜母鸭，广东人的脆皮烧鸭，也都各有千秋。

鸭血鸭肠鸭胗，拿去煲老鸭粉丝汤，物尽其用；隔夜的烧鸭也不能浪费，拿来做火鸭丝炆米。华人吃鸭的心得，应该是举世无双了吧？

直到在G Tower大楼品尝了Tanzini新推出的全鸭宴，我才收敛起这狂妄的想法。

真考究

Tanzini是摩登欧式餐馆，这次大胆推出的全鸭宴，自然也是西式料理。

当然，我也在西餐馆吃过好几次“鸭肉做得又鲜又嫩，吃起来口感像牛肉”的鸭扒。但是，我从来不知道，原来欧洲人也能把鸭子变出那么丰富的菜式。

冷热开胃 首先，第一道端上来的开胃菜，一冷一热，卖相精致，叫人耳目一新。

热的那一道，是两片风干的盐腌鸭肉，铺在玉米饼卷上，咸香酥脆。冷的那一道，是一颗水煮鸭蛋；在鸭蛋中挤入调味酱，再佐以feta cheese（羊奶酪），美味。

慢着，这块feta cheese为何味道如此浓郁，隐然有鸭味在里头？原来，已经加入了鸭油。鸭油和乳酪的味道，竟然可以如此融洽。厨师还贴心地在餐盘内放了一些白色蔓越莓，以中和这块口味浓郁的乳酪。

慢熬清汤 第二道法式洋葱鸭清汤（French Onion Duck Consomme），是拿鸭油和鸭架子用72小时慢火细熬而成。经过长时间的熬煮，胶原蛋白释入汤里，成了明胶；若然冷却，这道汤就会凝结成果冻状。为了防止凝结，汤品端出来时，底下还有一个注满热水的玻璃碗帮助保温。

汤虽然清澈，但口感微稠，味道甜滋滋，几乎接近甜品，和中式重口味的鸭汤截然不同。Consomme本来就是西式传统汤品中的精品，愿意遵循古法，花那么长的时间熬煮，在吉隆坡还真没有太多餐馆愿意做。

油封鸭腿 最令人期待的主菜，是自家腌制的油封鸭腿（Blue Swedish Duck Confit）。油封鸭腿制作过程颇为耗时，一般的做法是，先把鸭腿抹上喜马拉雅盐（pink salt），放入冰箱冷藏个一两天，再泡入鸭油，放进烤箱低温焗烤五至十个小时。

但是，Tanzini的主厨David官大伟，为了更好地锁住肉汁，令鸭腿更鲜嫩，使用了Sousvide（真空低温烹调法）准备这道菜，耗

去了48个小时的时间。

只能说，他的努力是有价值的。这道油封鸭腿果然从内到外都香软滑嫩，没有一般鸭肉的干硬和粗糙，也不似一般油封鸭那么咸。

甜滋味

席上，我提起有些华人不爱吃鸭肉，除了怕鸭子的骚味，也嫌中式鸭肉较为粗糙，不像西式鸭扒，能做出牛肉嫩滑的口感。

官大伟马上为我解惑：“鸭肉熟透，就变粗糙了。中西餐的厨师对鸭有不同的拿捏。西餐做的鸭扒，五分熟，所以才能保留鸭肉的鲜嫩口感。中式鸭肉，里面塞满了香料，烤得全熟，风味独特，但就失去了原汁口感。”

经他一提点，细细一想，好像确实是这样。

为了证明所言非虚，他还马上到厨房多点了一道Tanzini招牌菜——烤鸭胸给我们品尝。烤成五分熟的鸭胸肉，果然鲜嫩。还以为这是鸭子品种的问题，看来，我又误会了鸭子一次。

最后一绝 如果你觉得这趟“鸭之旅”到此结束，那你就错了。官大伟连甜品也不放过，冰淇淋是用鸭蛋做的，口感比鸡蛋做的冰淇淋更结实浓稠。

奶油泡芙的奶油，是用鸭油做的。本来鸭味不算明显，但加入了Tanzini特制的鸭糖果，整个独特的鸭味就跑出来了。

鸭糖果，以鸭子提炼出来的明胶加工制成，口感似软糖，甜中带有浓郁鸭味。这些颗粒状的鸭糖果，不管是加入奶油泡芙，或是冰糕（sorbet）里，都带来味觉上的新感受。

从头到尾提了不少次鸭油，大概会有不少读者觉得这一餐很不健康吧？

这是很多人对鸭子的另一个误会。其实，鸭油的饱和脂肪含量，只有33%；62%为不饱和脂肪，富含Omega 6和Omega 3，是最健康的动物油之一。

别再误会鸭子啦。

Tanzini欧式餐馆

Address: G Tower, 199, Jalan Tun Razak, 50400 Kuala Lumpur, Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur, Malaysia
Phone: +60 3-2168 1899