



中外厨师共话“一抹青绿”的百味融合

市融媒体中心记者 朱子立 张宏扬 实习生 毛涛 文/图



9月6日,“一抹青绿·百味共生——贵州抹茶×中外地域美食创意共享会”在江口县拉开帷幕。来自中国、意大利、刚果(布)和克罗地亚的四位厨师,以贵州抹茶为核心食材,深度融合各国特色食材与烹饪技艺,打造出一系列创意十足的“抹茶+美食”作品,为现场观众呈现了一场兼具视觉与味觉的双重盛宴。

四位厨师虽来自不同国家,承载着多样的饮食文化与独特的烹饪风格,但因贵州抹茶这抹“青绿”相聚。他们在创作中坚守各自地域饮食特色,同时充分挖掘抹茶文化魅力,成功实现了风味与技法的跨界突破,让不同饮食文明在碰撞中迸发新的火花。

中国巧克力大师汤韵鹏带来三款融合之作,抹茶云腿月饼、抹茶巧克力与抹茶绿豆月饼,将中式传统风味与西式制作手法巧妙结合,尽显“中西合璧”的匠心;意大利主厨Simone以抹茶

提拉米苏和抹茶酱配香煎三文鱼作答,让意大利饮食的浪漫与中国抹茶的清新达成风味共鸣;刚果(布)主厨Jefferson推出“抹茶酱+非洲烤鸡腿”,用浓郁的非洲香料搭配抹茶的温润茶韵,诠释热烈与醇厚的交织;克罗地亚主厨Alan则以手工抹茶细绳面搭配炖牛肉,展现出抹茶与地中海健康饮食理念的高度契合。

此次创意共享会,不仅展示了抹茶在甜点、主食、酱料等多领域的创新应用,更凸显了食物作为文化桥梁的凝聚力。正如意大利主厨Simone所言:“我们因美食相聚,彼此学习、提升,这正是文化交流最美妙的部分。”当不同文明的味觉密码在抹茶中相遇,“百味共生”的奇迹已然发生。未来,贵州抹茶将继续以开放姿态拥抱世界多元美食文化,为中外美食文化交流融合搭建更广阔的平台,共同书写全球味蕾的全新篇章。

