

厦门薄饼亮相法国美食节

这道美食大受欢迎，主厨是闽南人，是唯一受邀的外国主厨



厦门大厨黑明把薄饼带到法国。

厦门晚报讯（文/记者 林晓云 图/黑明提供）近日刚刚开幕的法国第二届埃兹美食节，唯一邀请的一名外国主厨，是来自中国厦门的张淙明。他就是厦门美食界的知名大厨“黑明”，而他带给法国人的中国美食，是厦门薄饼。

法国当地时间12日开幕的埃兹美食节，是当地赫赫有名的美食盛事。此次美食节邀请了49名法国名厨现场制作各种食物，其中包括多次获奖的法餐Mof大师、博古斯世界烹饪大赛金奖冠军获得者Michel Roth。黑明作为现场唯一一名外国厨师，送上的厦门薄饼让法国人大赞“美味”“特别”。这道美食，也让他们对厦门有了好印象。

黑明的厦门薄饼，也是厦门黑明餐厅的招牌菜。此次作为闽菜代表，首次登上法国美食节，配料中的厦门甜辣酱、海苔和贡糖等，都是空运到法国的。其他配料是黑明在埃兹当地菜市场采购的，“埃兹的蚝个头比厦门的大一点，味道不错，虾也非常好。埃兹是尼斯和摩纳哥之间的海滨小镇，海产丰富。”黑明说，他还买到了包菜、胡萝卜、茼蒿等，唯一让他遗憾的是跑了好几个市场都没买到笋和豆腐。

“厦门薄饼受到法国人的肯定和喜爱，我很自豪。”黑明说，薄饼已经有400年历史了，作为厦门本地的特色传统美食，曾招待过许多国家政要及各界名人。他把这道美食带到法国，相信会有很多法国人因此而认识并喜欢上一座城市——厦门。

延伸阅读

薄而柔软的“卷饼”，最让法国人好奇

厦门薄饼亮相法国美食节，源于一名法国厨师的推荐。

黑明说，两三个月前，一名做马卡龙糕点的法国主厨到餐厅来，吃了他做的薄饼后非常喜欢，说：“法国人应该会很喜欢薄饼，你可以借美食节的机会分享给我法国的同行和喜欢美食的人。”

没过多久，法国埃兹美食节官方向黑明发出邀约，请他作为本届美食节第一位出场亮相的大厨，为大家做薄饼。当天，黑明做了40人分量的薄饼，先花了一个半小时现场做薄饼皮，猪油渣是买了肉来做的，配料鱼松也是买当地的鱼炒制的。

“尼斯海边的鱼和厦门能买到的鱼很接近，配方的口味没有太大改变，基本能呈现厦门味道。”他说，现场卷好的厦门薄饼大受欢迎，很多人对饼皮充满好奇，想知道用了什么配方让“卷饼”如此薄而柔软。