

## Farm-to-Table

# 鲜采原味概念

从农场到餐桌的“Farm-to-Table”理念，旨愿把新鲜食材从在地农场直送餐桌。这些食材也以环保和可持续方式生产。本地也有实行此概念的餐厅，到那里用餐也能保护地球尽一份力。



### 1 PART

#### 美食的源头：新加坡也有深海鱼场

鲜鱼品牌Kuhibarra，专门养殖和销售澳大利亚鲷鱼（Barramundi），旗下鱼场就设在新加坡南部的英马高岛（Pulau Semakau）一带，随负鱼人从本岛乘船45分钟，到海中央的鱼场，一探鲷鱼养殖过程。

#### 超大鱼场

Kuhibarra是本地最大、也是唯一的深海养鱼场，总面积约10个足球场，在一望无际的大海中，设置了超大的鱼网笼，网深约1.4公尺，每一个网区中可养殖约30,000条鱼。这里的鲷鱼苗来自澳大利亚，需在鱼场养两年才能长到5到10公斤，推出市场。

#### 干净水域

英马高岛邻近的海域属于深海，海水干净，氧气丰富，水中还有野生的海葡萄。海葡萄只在十分干净的海水里方可生长，因此可见水质极佳。鱼场也秉持着可持续渔业的理念，采用生态学原则饲养鲷鱼，不使用荷尔蒙和抗生素。工作人员也尽心尽力照顾鱼儿，频繁进行海水水质检验。



工作人员将鱼饲料送到鱼网处。



#### 喂鱼秀

每天晨起和黄昏，便是喂鱼时间，只见鱼饲料从喂食机发射到半空，顺势落入海水中，顿时水面翻腾作浪，鱼儿们纷纷游到水面，尽情饱餐一顿。鱼饲料也经过特别配制，七成是植物，三成则是鱼油和鱼肉。

鱼饲料从喂食机发射出去，再撒入海中。

#### 新鲜捞起

因为重视鱼的品质和新鲜度，品牌只在确认订单后，才把鱼捞起处理、送交顾客。这穿鱼到送家的过程，可在48小时内完成。负责人也分享说，鱼场采用冷链（cold chain），让鱼儿在处理、包装、运送等各个环节始终处于低温状态，确保鱼肉的高品质。鱼儿被捞起后便放入冰水，直到送货上门，都一直保持在大约4℃的低温，保持新鲜度。







## 2 哪里吃新鲜鲑鱼?

Kühlbarra的澳大料亚鲑鱼除了供应给本地餐厅, 也出口到澳大利亚、美国等地。本地食客可上网kuhlbarra.com订购, 但如果懒得下单, 就直接出发, 到这些餐厅大快朵颐。即日起至8月31日, 品牌与本地Unlisted Collection集团旗下的一家餐馆合作, 炮制可口澳大料亚鲑鱼餐。

## Pollen

澳洲澳大料亚鲑鱼, 一般以烧烤和油煎多, 生吃较少见。Pollen的主厨Steve Allen, 用盐焗淡生鲑鱼片, 一道Cured Barramundi格外鲜美。搭配特制的西瓜Salsa, 鳄梨泥和西瓜酱, 味道清新不俗。菜肴是餐厅午间套餐(\$55起)中的前菜。  
Gardens by The Bay, 6604 9988

## Salted & Hung

主厨Drew Nocente选择了凸显鲑鱼的香和肉质的滑。鱼肉煎香后, 搭配以白酒烧熟的鲑刺, 熬制1小时的虾汤, 和自制的昆布油, 使这道Barramundi, Clams, Prawn Stock & Kelp Oil (\$36) 味道满是鲜甜。

12 Purnea Street, 6356 3130



## 3 其它Farm-to-Table概念餐厅

本地越来越多人选择Go Local, 运用本地食材来做菜。

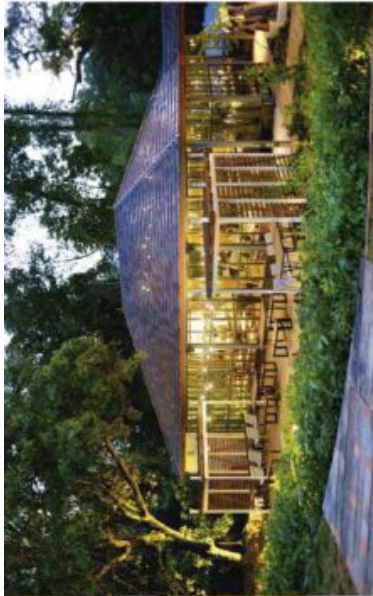
### Summer House

由Florian Ridder师傅掌厨的Summer House, 今年1月开业以来就尽心使用本地食材。常用的食材有Oh Farms的蔬菜, Seafood Culture的红鲷鱼和活虾, 和餐馆自家园子(由Eatble Garden City打造)里种的香草。

3 Park Lane, 6262 1063



Ridder师傅将肥美的虾烤香, 用切片的葱油管包裹, 搭配薄荷红花蒜泥酱汁和玉米粒, 做成清爽健康的一道菜。



### Open Farm Community

餐馆一直推崇Farm-to-fork的料理理念(将本地种植食材售至餐馆或买家)。总面积35,000平方尺的Open Farm Community(简称OFC), 大部分田地都用菜种植落神花、墨西哥龙蒿草、木瓜等蔬果植物。餐牌上的菜肴也尽可能从本地农场取材, 让本地食材也能绽放异彩。

130E Minden Road, 6471 0306



搭配蔬菜鲜味的Tempura Kurong Frog Legs(\$26), OFC鱼柳汉堡(\$30), 用了红鲑鱼制作。

### Labyrinth

米其林一星级餐厅Labyrinth的主厨林立光一向对本地食材情有独钟, 近期更是为新菜色刻苦钻研。韩师傅选用了本地巴刹售卖的蔬菜、肉类(如黑鸡), 和Ah Hua Kelong的海鲜。师傅说Ah Hua Kelong捕捞的海鲜(如蛤蜊、淡菜、花蟹)够鲜美, 养殖的鲑鱼都很不错, 在新菜色里吃得到。

#02-23 Esplanade Mall, 6223 4098



师傅推出的香煎Ah Hua Kelong鲑鱼, 搭配酱油蒜白萝卜“玫瑰”和的杞菊花清汤, 听起来就非常诱人!