

Farm-to-Table

鲜采原味 美食概念

从农场到餐桌的“Farm-to-Table”理念，旨意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，到那里用餐也能为保护地球尽一份力。



工作人员将鱼饲料撒到鱼网处。



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，顿时水面翻腾作响，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。这捞鱼到送货的过程，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。



PART 1 美食的源头：新加坡也有深海鱼场

鲜鱼品牌Kühlbarra，专门养殖和售卖澳大利亚肺鱼（Barramundi），旗下鱼场就设在新加坡南部的实马高岛（Pulau Semakau）一带。跟随负责人从本品乘船45分钟，到海中央的鱼场，一探肺鱼养殖过程。

超大鱼场

Kühlbarra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14公尺，每一个网区中可养殖约30,000条鱼。这里的肺鱼苗来自澳大利亚，需在鱼场养两年才能长到5到10公斤，推出市场。

干净水域

实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鱼群，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。





PART 2 哪里吃新鲜肺鱼?

Kühlbarra的澳大利亚肺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，但如果懒得下厨，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集团旗下的四家餐馆合作，炮制可口澳大利亚肺鱼餐。

Pollen

烹煮澳大利亚肺鱼，一般以烘烤和油煎居多，生吃较少见。Pollen的主厨Steve Allen，用盐腌渍生鲜肺鱼片，一道Cured Barramundi格外鲜美。搭配他特制的西瓜Salsa、鳄梨泥和西瓜甜酱，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选择了凸显肺鱼的香和肉质的滑。鱼肉煎香后，搭配以白酒烧熟的蛤蜊、熬制1小时的虾汤，和自制的昆布汤，使这道Barramundi, Clams, Prawn Stock & Kelp Oil (\$36) 味道满是鲜甜。

12 Purvis Street, 6358 3130



PART 3 其它Farm-to-Table概念餐厅

本地越来越多料理人选择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Edible Garden City打造）里种的各种香草。

3 Park Lane, 6262 1063



Ridder师傅将肥美的虾烤香，用切片了的猪油膏包裹，搭配着红花蒜泥蛋黄酱和糯米粒，就是色香味俱全的一道菜。

师傅也把蒸番薯、辣南瓜和经过发酵的胡萝卜与百香果伯爵茶膏相结合，展现清爽健康料理的魅力。



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），大部分园地都用来种植洛神花、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



搭配蔬菜咖喱的Tempura Jurong Frog Legs (\$26)
OFC鱼柳汉堡(\$30)，用了红鲷鱼制作。



Labyrinth

米其林一星级餐厅Labyrinth的主厨韩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



刚推出的香煎Ah Hua Kelong鲑鱼，搭配酱油焗白萝卜“玫瑰”和枸杞菊花清汤，听起来就非常诱人！