



栢保羅 (Paul Poon) - 新派法式廚師

「栢保羅」Paul Poon，現任法國名廚，在法國巴黎及瑞士蒙特勒市，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。



栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。

栢保羅 妙手烹製法國佳餚

吳翠碧

法國食家養生教鞭

栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。

廿五歲升任主廚

栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。

後記

栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。

栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。

1994年8月26日 星期五 明報

每日兩件事



栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。



法國餐廳情調優雅食物創新

法國位於歐洲大陸西部之邊沿地區，臨大西洋，東與地中海相連，農產品產量和出口佔有重要地位，主要作物有玉米、小麥、水果、葡萄酒……畜牧業則以牛、豬、羊、雞為主。

由於物產豐富，經濟的發達提供了良好條件，加上歷史文化背景之影響，法國人養成不忌煙、喜對酒當歌的傳統和獨特風格，近二、三百年來，法國成了各國的美食人士，紛紛前往「朝聖」之代表，故此，在不少歐美國家各大城市的餐館時常可以看到「法國餐館」，以招待顧客，即使偏僻的角落也有法國的混合菜式，也會經常見到法國菜。

基本上而言，法國菜的烹調用料相當廣泛，各式香料的魚、牛、羊、肉、雞肉、甚至鹹牛(即鹹)亦被採納，多麼充足、同時，每道菜式都配以兩三種以上的配菜，常用的有馬鈴薯、蕃薯、洋蔥、洋菜、雞蛋……算是煎炸菜的製作方法就超過一百多種，這就配菜絕對不會嫌其多，而且不會太多，如此配菜的用意是與。

法國菜更講究調味料的使用，而調味料可以概分為兩大類，一種是香料，香料的應用，常用有芥末、肉豆蔻、藏紅花、香花露、月桂、莖葉、胡椒、迷迭香、百里香等。

另一種是調味汁料，配以五花八門的材料調製成色香味俱全和味濃牛百樣的醬汁，使到各種菜式或味道無窮，令到美食人士津津樂道。加上法國菜特別講究食相，每道菜式出碟之時都有吸引人之特點，能增加食慾。

另外，法國酒產量豐富，品種繁多又平不昂貴，法國人深明飲酒之道，會將不同的酒配以不同的菜式，基本上可以說紅酒配紅肉(牛肉、羊肉、野味)，白酒則配以海鮮或肉類(雞肉之類)。

在香檳的法國餐館多是屬於精緻的飲食場所，同時，很多餐館附設於酒店之內，好像巴黎的「巴黎」這樣的「法國餐館」，便是供供選擇，更添不凡。配以柔和的燈光，把一般不俗的餐館，該餐館則在法國巴黎開業，並由法國、十八人大大都對於法國菜的愛護大，這就令到法國菜，並令巴黎有七、八個餐館，加上任職是法國名廚的餐館，所以，新餐館也隨之而。

栢保羅主理採用新鮮的材料，簡單菜式配合、適量注重食物本身的天然味道，加上具有創新的精神，故此，除了傳統法國菜外，經常帶出新口味，使到傳統法式美食之士耳目一新。

自從加入「法國餐館」之後，他設計出一系列的新菜式，當中的傳統菜式，有最簡單的「煎炸三文魚」、「煎炸三文魚」、「煎炸三文魚」、「煎炸三文魚」等，都是不俗的選，而「煎炸三文魚」、「煎炸三文魚」等，都是不俗的選，而「煎炸三文魚」、「煎炸三文魚」等，都是不俗的選。

此外，配以法國名廚更見其美無窮，同時，伴以環境的優雅和小巧精緻，在此更添一頓法國式美食自有一種不凡之味。



法國新口味

新口味是法國名廚栢保羅的創作，其特色是將法國傳統菜式與現代廚藝相結合，創造出獨特的風味。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。

栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。栢保羅在法國名廚學校畢業後，曾先後在兩間名廚學校畢業，並獲得「法國名廚」及「瑞士名廚」的稱號。