主厨保利尼在蓬塔卡纳的 Ventanas 餐厅用注入伏特加的东方虎奶重新烹制腌鱼

招牌菜融合了全球风味和精湛技艺，凸显了当代加勒比美食的新鲜与节制

2026年2月6日星期五



在蓬塔卡纳的 Ventanas 餐厅，主厨克里斯托弗-保利尼（Christopher Paolini）以一道挑战传统期望的腌鱼吸引了众人的目光。这道菜以新鲜的沿海鲯鳅为主料，使用了东方风味的虎奶，并适量添加了扎罗娃伏特加酒，营造出层次分明的风味体验。主厨保利尼的烹饪方法以精准和尊重食材为基础，旨在突出鱼类的天然特质，同时通过技巧和微妙的调味引入新的层面。

制作过程从东方虎奶开始，这是一种构成菜肴主干的酱汁。新鲜的白鱼碎与芹菜、香菜、芝麻油、酱油、青柠汁和 Zarova 伏特加混合。混合物加工至光滑，然后过滤，以获得干净、丝滑的口感。这一步骤对于保持口味和外观的清晰度至关重要。调味汁要冷藏以保持其新鲜度。

在制作腌鱼时，主厨保利尼选用 400 克切成中等大小的鲯鳅。鱼肉与切成细丝的红洋葱混合在一起，用盐轻轻腌制，然后与酸橙汁和伏特加酒轻轻混合。关键是要小心处理鱼肉，以免破坏其结构。在上桌前，将冷的东方虎奶浇在混合物上，确保味道既独特又和谐。

这道菜的摆盘非常重要。生鱼片盛在深盘或冷碗中，最后滴上芝麻油、新鲜香菜叶，还可以选择烤芝

麻，以增加口感和视觉吸引力。主厨保利尼强调，平衡是至关重要的；伏特加应作为一种芳香的点缀，而不是主调。他还强调了保持所有配料低温的重要性，以保持亮度和干净的口感。

这道腌鱼建议搭配超低温的扎罗娃伏特加，不加冰块或用冰杯盛放。这样既能强化菜肴的特色，又能将各种元素串联起来。主厨保利尼认为，真正的烹饪大师在于克制--知道什么时候该让高品质的食材自己说话，而不做不必要的修饰。

这道招牌腌鱼反映了当代美食的广泛趋势：融合全球影响，同时保持新鲜和清晰。在 Ventanas 餐厅，宾客可亲身体验这一理念，发现如何通过微妙的调味（如 Zarova 伏特加）将最熟悉的味道提升为令人难忘的新口味。