

美化生活

# 神 Passage



The master of the stage  
**赖声川**  
是持灯者  
也是催眠师

/封面人物/

田美坤  
少年与花我都爱

博尔赫斯  
小径分叉的花园

**研习**  
Learn to love  
**男女关系**  
在共同修行的道场  
如何延续爱的温度

**10** 问  
咖啡大师

柴可夫斯基的  
“绝命书”

2月号 | 2015年总第308期  
定价: RMB 25元

ISSN 1006-0359



9 771006 035082

邮发代号 4-368



Bina Yu  
外滩三号 Chi-Q 韩国餐厅  
总厨

Bina 来自韩国，拥有 10 多年的从业经验，在美国学习工作时就是名厨 Jean George 的爱徒，现在成为餐厅总厨的她正用自己的所学所见为顾客呈现最富创意的地道韩式美食。

## 创作进行时

初见 Bina 便觉得她是一位有着西方教育背景的美女，健康的肤色和浓重眼线勾勒出的大眼睛很有神采，不成想面对镜头 Bina 却有些害羞，举手投足间还是暗藏着东方女性的内秀基因。让人好奇她手的料理会有怎样不同的味道。

Bina 目前负责的餐厅正是位于高手云集的外滩高档餐区，在周边高档西餐厅林立的环境中，独树一帜的韩国风味让人眼前一亮，餐厅负责人自豪的介绍，Bina 对创意的韩式前菜可谓独具匠心。保留了传统的韩式料理的精髓并与西式菜肴巧妙结合。更显精致创意，眼前的一道生蚝上便点缀上了女生都爱的粉色泡沫（由泡菜酱料制作成）视觉味觉都让人眼前一亮。当然这些作品和 Bina 在美国的求学经历不无关系。第一次意识到自己热爱烹饪是在她 13 岁时，和外婆、妈妈一起为家人制作节日菜肴成为了 Bina 心中最美好的记忆之一。带着对烹饪的热爱，19 岁的 Bina 就独自前往美国烹饪最高学府 - CIA (Culinary Institute of America) 学习。

独自在异国打拼，似乎总给人困难重重的印象，问起 Bina 她所经历过的困苦，她腼腆的笑着说刻苦都是正常的，比起困难，让她鼓舞感动的故事更加记忆犹新。因为行业里女性不占主流的缘故，外人对女性厨师的期待值也往往不那么高，但 bina 用自己的实力更新了这个观念。在纽约工作时，Bina 曾为某知名化妆品品牌的 CEO 服务过一次家宴，在 2 小时内准备了 20 多道可口菜肴，工作结束，客人们满意的围过来和她一起举杯共饮，称赞她的手艺，还鼓励她开自己的餐厅，他们一定会捧场，这样的经历给了 Bina 莫大的鼓励。但即使 Bina 有多年西餐的工作经验，她仍旧无法放下自己儿时记忆里的美味，将韩国料理创新传播成了她现在最核心的目标。

而说到情人节，Bina 为我们推荐了韩国烧烤来作为约会晚餐，也道出了女孩的小心思，如果有男孩为女朋友服务，亲自呈现美味，想必是一场无比甜蜜的约会吧。韩式烧烤温馨又不失乐趣的分享式美食体验绝对是拉近距离的一个好手段。Bina 精心把关餐厅的彩色质量，为顾客提供最新鲜的食材和本味的酱料，搭配上她和老板娘的自制泡菜、海带和酱菜，定让每一口都回味无穷。



其实 CHI-Q 餐厅的诞生本也有一段美妙情愿，名厨名厨 Jean-Georges Vongerichten 以在世界各地成功经营星级餐厅闻名，而他的妻子 Marja 也是一位知名大厨，Marja 出生于韩国京畿道议政府市，她的生母是韩国人，生父是一位美国士兵。在被领养后，她在美国华盛顿地区长大，成年之后她大部分时间都在探寻她的根籍并与她的韩国家人一起学习如何烹饪和享用韩国美食，并在韩国电视台开设了一档制作韩餐的电视节目，将她的过去和现在，东西方文化联系起来。CHI-Q 将 Jean-Georges 的现代风味融入 Marja 的传统韩国家庭料理食谱，招牌菜品烤鹅肝韩式拌饭，皇帝鱼刺身，与碳烤和牛柳配韩式黄油辣椒酱可说是该风格的完美演绎，Marja 还时常为餐厅提供密传的家常料理，亲手制作韩式泡菜。其中辣味萝卜和土豆炖鸡也正是 Jean-George 在纽约家中的最爱。



新鲜的高品质食材与创意韩式冷菜创意  
韩式冷菜让烧烤更美味有趣

## 情人节菜单



1. 特色前菜 法国生蚝 蟹肉饼配泡菜塔塔 鹅肝泡菜煎饺
2. 情人节烧烤拼盘 虎虾 限量澳洲牛里脊 蔬菜拼盘
3. 情人节甜品 清爽的雪芭刷新味蕾，伴随蛋白糖霜的甜脆和红色浆果的酸甜给口腔丰富体验