

VISION THAI

看見泰國

ISSUE JUL 2016

COVER STORY
封面故事VT精選
6大曼谷高端餐廳Top 6
high-end restaurants
in Bangkok

MahaNakhon CUBE 2樓
(96 Narathiwat Ratchanakharin Rd,
Siam Bangrak Bangkok)

+66 2 019 8105 11:30-14:30
THB 950起 18:00-22:30

文薈 M Krub

文：Angel Chen

主廚文偉賢13歲便入行，天份加上經驗累積，於2011年創立文薈餐飲集團(Chef Man Group of Restaurants)，為泰國最受歡迎的中式餐廳。其中坐落於MahaNakhon Cube大樓2樓的【文薈】(M Krub)，不論是食材或裝潢氣氛，皆達頂級水準。

餐廳裝潢出自上海設計師之手，營造出奢華與古典兼具的風情，彷彿一腳踏入昔日上海風華。此外，以高級食材創造出中西菜的特色，不僅保有粵菜精華，又增添一點優雅。按著前菜、主菜等順序上菜，實客享受著完整精緻的中式美食企業專務總經理Aom說：「文薈就是希望能打破中式料理只處在大廳子中共享的觀念。」另外像西廚調酒，基礎應用中國紹興，嘗起來別具風味。



【文薈】除了食材及烹調講究外，擺盤更是讓人驚豔。每道佳餚碗盤邊緣的字畫皆出自廚師巧手，一筆一畫點綴，讓整道菜更加吸睛。不僅是創意，而是費盡心思為賓客製造用餐情趣，就像欣賞一道道藝術品。

這年頭就是要說故事才精彩，在此用餐，每道佳餚上桌時皆有侍者講解，送入口中多了故事調味，讓口感更加鮮明與深刻。此外，席間侍者提供餐刀服務，每把刀柄各有意思，用餐特別有樂趣。

高級食材亦是【文薈】的亮點，餐廳有間玻璃溫控煙燻間，擺設得像是迷你餐廳，放滿了各式各

樣的藝術器皿及珍貴食材，像是鮑魚、花膠、松露...等。其中鮑汁扣花膠 (Stew supreme fish maw with abalone sauce) 以鮑魚、雞骨為基底，加上地地道道的精華濃湯燉透花膠上7天，用餐時，濃郁湯汁作為底蘊，淋在飽滿Q彈的花膠上，口感層次相當豐富。

「嫩滑豆腐花」(Sweeten chrysanthemum tofu)展現主廚專業刀工，將嫩豆腐切絲，如菊花般在甜湯裡綻放，嘗起來清爽、甘甜。如遍世界各地的「茉莉雨滴」(Jasmin rain drop)源自日本大宮安蘇，晶瑩剔透宛若雨滴，入口即化，茉莉花的香氣在口中瀰漫。侍者解說：「入菜的花朵，都是嚴謹栽種的，確保食材的新鮮與安全。」

「文薈」中西精華荟萃，嚐得到美味；品得到文化，每一口都讓人感到驚喜，每一處映入眼簾的細節都令人深刻。

文偉賢

30年經驗

「文」廣東話發音似英文Man, Chef Man，即是代表這位主廚。