

Home > 生活 | LIFESTYLE > 美食 | FOOD > 可持续的良心料理
Duo At Les Amis' Kausmo: Don't Judge Produce By Their Looks

可持续的良心料理

Duo At Les Amis' Kausmo: Don't Judge Produce By Their Looks



Les Amis旗下的Kausmo餐馆，要食客品味这个道理：不要以貌取食材。还有，别人不要的，未必不是宝。

TEXT 富贵

物尽其用——我能想出用来形容Kausmo餐馆最直接最贴切的四个字。但这可能不足以完整表达出餐馆两名创办人对于餐馆每一样食材、每一件物品所投入的心血，以及她们提倡的原则——可持续的良心料理。

1. 餐馆

Kausmo是新加坡高级餐饮鼻祖Les Amis集团今年庆祝成立25周年之际，于上半年推出的四家新概念餐馆之一。

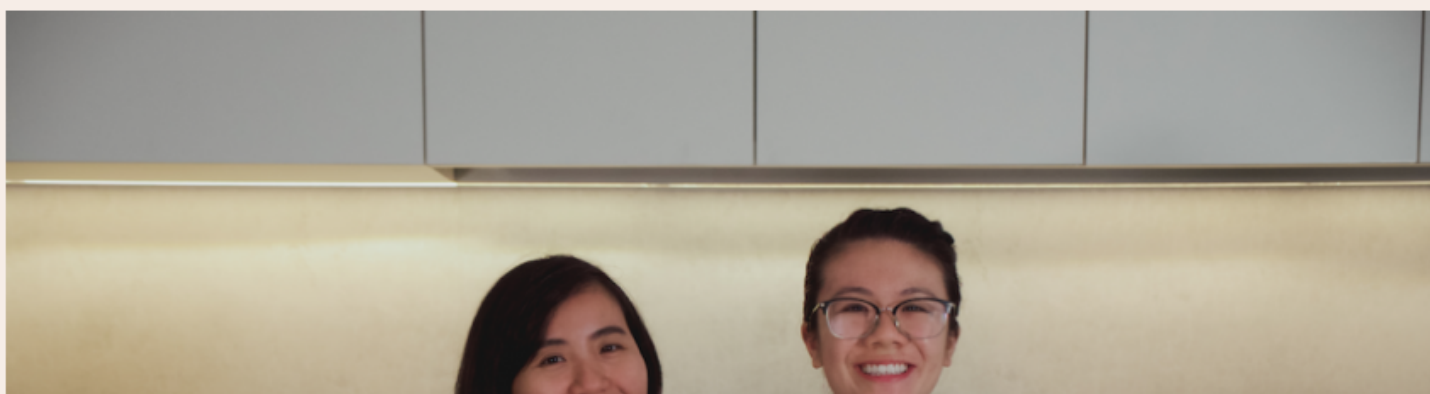
位于邵氏中心，这是一间仅16席的餐馆，目前只在晚餐的两个时段（6.30pm与8.30pm）营业。门面不算起眼，踏入餐馆内，感觉像走进厨师的家，颇有私房菜的感觉。



Kausmo餐馆内景

2.团队

餐馆的两名联合创始人Lisa Tang唐芙乐（24岁）与Kuah Chew Shian柯秋娴（26岁）原是淡马锡理工学院同学，志同道合携手开餐馆，目前也是餐馆仅有的两名“职员”。





唐芙乐与柯秋娴

主理厨房的总厨唐芙乐，曾在2014年Les Amis所办的厨艺比赛中名列三甲。她在2019年世界美食峰会（World Gourmet Summit）也获提名“新晋女厨师”奖。

同样学过烹饪、进得了厨房还出得了厅堂的柯秋娴，则在前线担任餐馆经理。

从订货、设计菜单、侍应、做账、管理社交媒体（@kausmosg）等等等，所有餐馆运作的大小事，皆由这对拍档一手包办。

3. 餐馆概念

唐芙乐曾于美国主打“农场到餐桌”（farm-to-table）概念的Primo餐馆实习，因为深受其“零浪费”原则启发，构思出Kausmo的“良心餐馆”概念。





将食材物尽其用的良心餐馆

Kausmo是一个提倡可持续、良心作业以及支持环保的餐馆。主导餐馆运作的四大原则：

- 将食材物尽其用（半点不浪费）
- 采用可持续的海产
- 选用过剩或形状特殊（因此不符合零售美观标准）但正逢最适合食用阶段的蔬果
- 以及使用本土食材

试菜当天，菜单上原有一道主打苹果和梨的前菜。餐馆当早收获一批不符合零售美观标准的哈密瓜，两名创办人试吃以后觉得哈密瓜正逢“最佳赏味期”，因此决定改以哈密瓜入馔。



采用哈密瓜做成的前菜

其他料理中所用的番茄，皆是成熟后落地的番茄。

软壳蟹是本地养殖（养殖场位于Kranji），这道料理所用的Kausmo酱，是总厨以畸形的灯笼椒、上述番茄以及自制麻辣油烹煮的酱料。这些都是餐馆实践物尽其用的实例。



软壳蟹

4.料理风格

餐馆按照所收获的最佳可用食材准备菜单，于晚餐时段推出Carte Blanche套餐（6道菜），这等同于日本料理的Omakase（厨师包办）。

曾在Les Amis、Jaan和Pollen等主打法国/欧陆料理的餐馆磨刀，唐芙乐为Kausmo设计的菜单，不仅带有欧陆风味，还融入了她的潮州根底。

尤其从一碗满满潮州味的道野生鱼片粥可见。





野生鱼片粥

据柯秋娴介绍，这碗粥的主角，是当早送到餐馆的一大条红石斑鱼，差不多是唐芙乐三分之二的高度。唐芙乐亲自处理鱼内脏后，鱼骨熬成高汤，鱼肉则与梅子和菜圃煮成粥。

5.健康饮料

餐馆也自制不同口味康普茶Kombucha（也称红茶菌）。

这些标榜有益健康的发酵饮料，主要以茶汤加糖和水，经过酵母菌种天然发酵而成，含有对人体有益的营养物质。





Kombucha

用餐时，可追加“品茶选项”，以不同的康普茶搭配料理。我尝了淡淡的菊花、较甜的泰国红茶还有带有熏香味的Lapsang Souchong（立山小种）康普茶。

6.物尽其用

不光是将食材物尽其用，餐馆的其他物品都追求“零垃圾”理想，尽可能做到废物利用。

杯垫是为她们缝制围裙的裁缝师所剩布料缝制而成；刀叉垫子，是通晓木工的唐芙乐以丢弃的红木块亲自磨成。

Kausmo

1 Scotts Road, Shaw Centre

#03-07 S(228208)

FOOD

LES AMIS

RESTAURANT