

生活

# 食材不完美怎么办？厨师有办法

文 / 黄亿敏 摄影 / 曾坤顺 剪辑 / 林伟健 摄像 / 林上德 编导 / 黄亿敏  
发布 / 2019年8月17日 5:00 AM



字体大小：小 中 大

形状特殊、大小不一，过熟或供应过剩的食材，厨师应该如何处理？

Kausmo餐馆主厨唐芙乐（24岁）主张善用食材，减少浪费。这是她和餐馆另一工作伙伴餐馆经理柯秋娴（26岁）的餐饮想法。

餐馆位于邵氏中心 (Shaw Centre) 三楼，只有16人座位，食客可边看唐芙乐下厨，边听柯秋娴解说食物创作的理念和选材的过程。

她们积极提倡善用食材减少浪费的概念，“没有所谓不好的食材，只有懂得使用它的厨师”。

餐馆不设固定菜单，根据食材供应而定，她们给食材经过加工处理，如发酵，然后融入菜肴里，充分使用。

点击看视频，由唐芙乐示范如何使用不完美或少见食材制作牛肉小萝卜意大利面。

完整报道，请点击：[精致餐饮业新气象 业者力捧年轻厨师创新](#)