



2018年6月加拿大牛肉協會發行 台灣/東南亞

加拿大牛肉 CANADA BEEF 夏季號

加牛鮮嫩好滋味 亞洲飄香

目錄	1. 凱薩風味食足美食節 飽嚙加牛好滋味	P1
	2. 雙主廚聯手 打造菲律賓風加牛料理	P2
	3. 加牛私人餐會 美味席捲新加坡	P3
	4. 2018峇里島美食展 加牛領風潮	P3

凱薩風味食足美食節 飽嚙加牛好滋味



加拿大籍微笑主廚昆汀（左二）於記者會與出席嘉賓一同合影。

今年春天，最令人期待的美食饗宴就在板橋凱薩大飯店！加拿大牛肉協會應加拿大駐台貿易辦事處邀請，與板橋凱薩飯店及加拿大航空公司合作，聯手推出「楓味食足」加拿大美食節活動。主辦單位特地邀請曾擔任加拿大駐日及駐北京大使館的「微笑主廚」昆汀Quentin Glabus，前來大展身手，為美食愛好者獻上一道道豐盛料理！

板橋凱薩飯店並於3月20日舉辦記者會，邀請媒體及美食部落客共襄盛舉，加拿大籍知名藝人夏克立也到場參與盛會，身為加拿大原住民的昆汀主廚一登場，先用中文打招呼炒熱現場氣氛，並介紹加拿大的環境及農產品特色。

昆汀主廚表示，加拿大為農業生產大國，去年農作物出口額達3.2億加幣，與前年相較成長了22%，其中加拿大牛肉成長幅度也很大，希望透過美食節活動，讓台灣民眾體驗加拿大食材的新鮮美味，不僅來到飯店用餐，還能進一步購買加拿大食材回家自己做料理。



主廚應用各式加拿大進口食材打造美食饗宴。



凱薩風味食足美食節，吸引眾多美食愛好者前來。

P.1



昆汀主廚經典拿手菜，美味多汁的「咖啡可可脆皮肋眼牛排」。

昆汀主廚現場大秀精湛廚藝，示範楓味套餐中的「咖啡可可脆皮肋眼牛排」，選用色澤紅嫩、油花均勻的Prime等級加牛，抹上由咖啡粉、可可粉、紅椒粉、香料混合的特調醬料，再下鍋煎至酥脆，濃郁肉汁封鎖在肉塊中，散發陣陣誘人的香氣，牛排搭配乳酪南瓜麵疙瘩，再佐主廚特別熬製的香濃牛骨髓醬汁，鮮嫩美味讓人來賓吃得大呼過癮。

板橋凱薩大飯店副總裁武祥生表示，楓味食足活動將持續一個月，包括朋派自助餐廳、卡拉拉義式餐廳、家宴中餐廳及客房餐飲服務都提供美味的加牛料理，讓大家認識美味的加拿大食材。加拿大牛肉協會表示，和飯店及航空業者異業結盟，能夠更廣泛地將加拿大環境優美、物產豐隆的形象深植在民眾心中，有助提升加拿大牛肉的品牌好感度與知名度。

雙主廚聯手 打造菲律賓風加牛料理



為歡慶加拿大建國150週年，加拿大牛肉協會、大使館與菲律賓生活頻道合作，在明星大廚Sherwin Tee的人氣節目“Curiosity Got the Chef”中，邀請加拿大籍主廚Quentin Glabus與Sherwin Tee攜手合作，以加拿大食材結合菲律賓烹飪手法，打造創意十足的美味料理，並於2018年二月播出。

為了替節目造勢，加拿大牛肉協會邀兩位主廚舉辦「菲律賓風味加牛美食饗宴」，邀來近80位媒體記者、美食部落客及加牛合作夥伴至加拿大駐菲大使John Holmes住所品嚐美食，也聘請當地餐飲學校學生，擔任此次餐會的服務人員。

兩位主廚一共端出三道精彩的加拿大牛肉料理，融合了東方與西方的風味與特色，分別是生牛肉片佐生菜沙拉及醬汁，嚐起來清爽又開胃，第二道是帶有菲律賓傳統料理風味的馬鈴薯泥燉牛餡餅，最後則為嘉賓們獻上昆汀主廚的拿手菜「咖啡可可脆皮肋眼牛排」。

來賓大飽口福之餘，同時對加拿大牛肉有如此多元的烹調方式感到印象深刻，對加牛的瞭解與喜愛程度也愈來愈深。



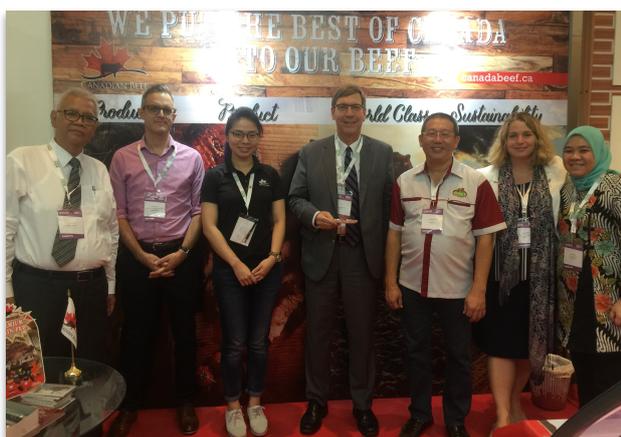
加牛私人餐會 美味席捲新加坡



今年3月，加拿大牛肉協會與新加坡知名美食雜誌”Epicure”合作，於新加坡威斯汀飯店內的Cook & Brew 餐廳舉辦為期兩周的加拿大美食推廣活動，並於當月12日舉辦私人餐會，邀請30位epicure美食雜誌的讀者及當地政商名流出席，品嚐由威斯汀飯店主廚親自設計的高檔加牛料理。

加拿大牛肉協會特地邀請出身於加拿大安大略省，威斯汀新加坡集團的行政主廚Aaron Foster親自設計菜單，主廚以3A等級牛腰肉做成生牛肉片，肉片刻意切得較厚實，讓賓客吃得到牛肉的濃厚風味與絕佳香氣，人氣最旺的則是烹調至3分熟的紐約客牛排，佐以牛骨髓、馬鈴薯及特調醬汁，香濃多汁的好滋味讓來賓吃得讚嘆連連，度過了難忘的美食之夜。

2018 峇里島美食展 加牛領風潮



2018 峇里島美食展與會貴賓共同合影留念。

加拿大牛肉協會與加拿大駐印尼大使館合作，於3月1日至3日之間參與峇里島美食展，不僅於峇里島休閒度假村內推廣高檔食材加拿大牛肉，也在食品展會場擺攤，供民眾試吃美味的加牛，濃郁可口的好滋味，讓印尼民眾讚不絕口。

峇里島為亞洲熱門的度假勝地，星級飯店及度假村林立，高級食材需求量龐大，品質優異的加拿大牛肉，非常適合於當地進行市場開發。此次的食品展吸引許多餐飲業者前來了解，加牛的詢問度與人氣都名列前茅，相信鮮嫩美味的加拿大牛肉，很快就能在峇里島餐飲市場佔有一席之地。



關於此季刊若有任何問題,請與我們聯繫:

加拿大牛肉協會

台北市 11011 信義區信義路五段5號7樓7C12室

電話: 02-8780-1206 傳真: 02-8780-1207

Email: ichang@canadabeef.ca (Ms. Isabelle Chang)