

入乡随俗,贝克汉姆不仅能熟练使用筷子,还对中餐很感兴趣。

Q

昨晚7点,受国信舜天方面的邀请,贝克汉姆来到万达希尔顿酒店6楼粤轩中餐厅用餐。包括小贝在内,一大桌共22人。晚餐以中式菜肴为主,简单配了点西式菜肴。谁也没有想到,小贝不仅筷子用得很熟练,而且还很喜欢中餐,席间,他甚至喝了中国国酒茅台,不过对白酒,小贝似乎不太感冒,而且好像被“辣”到了……

现代快报记者 吕远 王颖菲/文 顾炜 李雨泽 马晶晶/摄

“大厨七人团”全力打造,小贝品尝中西合璧大餐 筷子用得溜,小笼包吃得欢 国酒茅台太辣扛不住



7人厨师团队为万人迷掌勺



小贝食宿

3万元一晚的 总统套房 陈奕迅、蔡琴都住过

尽管2011年11月开业,营业至今仅一年半多,但位于江东中路上的万达希尔顿酒店,已经接待了来自世界各地的多位知名人士。而本次贝克汉姆入住的总统套房,更是明星们入住的首选。

根据酒店给出的门市价格,这间套房昨天的价格为33100元。这间总统套房的面积共240多平方米,配有现代原创艺术作品、液晶电视、家庭影院设备、高级音响、传真机、笔记本电脑和两套带有小电视的极可意水流按摩浴缸等。

酒店一位工作人员向现代快报记者介绍,去年9月,香港乐坛才子陈奕迅来南京开演唱会时,整个团队住在万达希尔顿酒店,陈奕迅本人住的,正是这间总统套房;韩国知名组合“东方神起”的成员之一金在中,去年10月和今年4月,两次来南京,都选择了这间总统套房居住;而歌后蔡琴来南京时,也曾在这里住过。

此外,今年1月底,国际奥委会主席罗格访问南京、考察2014年青奥会筹备工作期间,也下榻在万达希尔顿酒店。不过,他并未住在总统套房,而是选择了酒店的普通房间入住。



总统套房主卧

链接

饭后意犹未尽 小贝转场红酒吧

昨天的晚宴气氛热烈,小贝吃得很开心。晚餐结束后,他还心情很好地和不少酒店工作人员合影,在他们带来的照片、足球上签名。

尽管今天上午还要参加活动,不过,心情颇好的小贝,在晚饭后还有些意犹未尽。昨晚10点不到,他和经纪团队里的几人一起,在保安的护送下,来到酒店一楼的红酒吧,喝酒聊天。在此之前,小贝专程和苦等一晚的几十名球迷们打了招呼,并为他们签了名,让众人兴奋而归。

欢迎晚宴菜单

烧味拼四冷味
(包括盐水鸭)
极品文丝豆腐羹
香煎鹅肝牛肋骨
翡翠黄金虾球配
蒜蓉芦笋
酸甜鸡球
玉脂蒸桂鱼
南京小笼汤包拼
姑苏枣泥方糕
野生鲫鱼鱼汤小
刀面
鲜果拼盘

喝茅台 万人迷被辣到了

昨晚7点,万达希尔顿酒店6楼粤轩中餐厅,贝克汉姆出席了欢迎晚宴,他的团队加上国信舜天代表、省足协代表,一共22人,围成了一桌。

按照中国人的习俗,饭桌上,一般都会喝一点酒。贝克汉姆很懂礼仪,入乡随俗。在中方人员的推荐下,服务人员给小贝倒了一小杯中国国酒茅台。

初次品尝,贝克汉姆对中国最好的酒似乎不太感冒,“我感觉他被中国的白酒‘辣’到了,好像对白酒不太感兴趣。”出席晚宴的省足协高层对记者说。

席间,贝克汉姆对南京方面的安排表达了感谢,“这次南京行,时间紧,大家都辛苦了。”小贝说。由于国信舜天集团董事长启彬在场,小贝还特别感谢了董总,感谢他这些年为江苏足球的付出。

随着饭局的进行,中方人员开始敬贝克汉姆酒,以示欢迎,小贝

也用相同的礼仪,回敬大家酒。饭局持续了1小时10分钟,气氛相当热烈。

爱中餐 筷子用得很熟练

这次的欢迎晚宴,以中餐为主。饭前,同桌的中方人员都担心贝克汉姆是否适应中餐的口味。可吃完之后,大家都感叹,小贝原来很喜欢吃中餐。

餐桌上,有刀叉和中式的筷子,谁也没想到,贝克汉姆居然使用的是筷子,而且非常熟练,“小贝筷子用得这么好,让我们在场的人也很惊讶,除了吃最后的西式点心用的是刀叉,其余时间,小贝一直在使用筷子,而且好像之前用过,一点不生涩。”舜天高层对记者说。

整个晚宴,小贝吃得都不太多,但每道中式菜,他都有品尝。“也感觉不到他特别喜欢吃哪道菜,但他每道菜都吃了。”省足协高层对记者说,“要说他吃得最多的,倒是最后上的冰淇淋,他一直在吃。可能口味很对他的胃口。”

特色菜 吃了盐水鸭汤包

来南京的第一顿饭,酒店方面为贝克汉姆准备了4道冷菜,7道主菜,以及水果、西点、冰淇淋等。

既然来到南京,酒店方面也特地上了最具南京特色的菜,比如盐水鸭、汤包以及糯米方糕、鱼汤小刀面。贝克汉姆都用筷子品尝了这些南京特色,并表示很美味。酒店方面告诉记者,“汤包和鱼汤小刀面都吃光了,为数不多的西式菜肴,则还有剩余。”



小贝和南京万达希尔顿总经理 Mr. Joseph

菜单研究了一周,至少修改四五次

现代快报记者专访为小贝掌勺的7人厨师团队

昨天,现代快报记者专访了为贝克汉姆掌勺的7人厨师团队,了解到这顿晚宴背后的有趣故事。

没有压力 大厨接待过多位名人

为贝克汉姆南京行掌勺的是万达希尔顿酒店的中餐行政总厨薛大磊、粤轩中餐厅的主厨司徒焕权,以及其他5人组成的厨师团队。这个团队以做淮扬菜和粤菜见长,其中还包括一位泰国厨师。而他们之中,包括司徒焕权在内的四人,都是小贝的忠实球迷。他们甚至准备了球服,希望在小贝用餐结束后,能得到他的签名。

薛大磊是地道的南京人,今年

53岁,在来到万达希尔顿酒店之前,他曾在北京钓鱼台国宾馆以及中国大饭店工作,为多位国家领导人掌过勺;来到酒店后,也专门接待过孙杨、陈奕迅等名人。因此,这次接待贝克汉姆,薛大磊并没有感到“亚历山大”。

不过,一方面要尊重贝克汉姆的饮食习俗;另一方面要突出南京淮扬菜的特色,薛大磊和他的同事们在定菜单的过程中,可谓煞费苦心。“研究了最少一周。”薛大磊笑着说,从接到任务,到菜单最终拟定,他们和小贝团队反复协商,至少修改了四五次。

其实,在和贝克汉姆团队接触以前,薛大磊和同事就开始通过各种渠道,打听小贝的口味,并研究

他此前来中国时吃过的菜。

食材新鲜 鱼开饭前一小时才杀

最后,大家确定了一份“中西合璧”的晚宴菜单。其中的西餐,主要是贝克汉姆“钦点”。“他提出要吃牛肉、鸡肉和海鲜。”于是,确定了香煎鹅肝牛肋骨、黄金虾球配蒜蓉芦笋、酸甜鸡球这三道菜。

为了让贝克汉姆一品南京风味,薛大磊还特意在烧味拼四冷味里,加入了盐水鸭。点心和主食则是颇具本土特色的南京小笼汤包、鱼汤小刀面等。

薛大磊介绍,为了迎接贝克汉姆的到来,他们放弃了中餐后的两

个小时的休息时间,开始为晚餐准备食材。所有食材都是新鲜运到,为保证质量,晚餐里的鱼,直到吃饭前一小时才宰杀。

等贝克汉姆他们用完餐,薛大磊发现几道淮阳菜全部吃完了,这个结果,也令他和同事们十分满意,“很开心很开心。”他一连说了两遍,“值得了!”不过,由于安保严格,除了薛大磊以外的几位厨师,并没能亲眼见到小贝,这使得他们有些遗憾。

不过,大家还是获得了一个不错的消息:可能因为晚餐吃得很满意,昨天晚上,小贝团队又对今天中午的菜单做了新的调整——菜单里原本的西餐被取消了,全部是淮扬菜和粤菜。