

November 23

想要來點不一樣的餐點嗎?可以撕碎做成字母湯的可食用菜單，或是一張嚐起來像牛排的牛排照片如何?如果這些想法讓你飢腸轆轆—或者至少引起你的好奇心—那麼就出發前往位於芝加哥一家名為「魔多」的高級餐廳吧!

「魔多」餐廳亞洲風前衛料理背後的首腦是一位三十八歲的廚師可荷馬羅康圖。康圖秉持料理要跟上科技發展的信念，而他不光指廚具而已。康圖其中一項最廣受歡迎的創意料理是一種叫做 maki 的壽司捲。康圖的 maki 嚐起來就像是其他高級日本餐廳所做的壽司捲一樣。兩者的差別在於，康圖使用裝滿有機及食物提煉的墨水的噴墨印表機，在可食用的紙張上印出 maki 的照片，然後用大豆粉和海草佐料來代替紙張調味。瞧!二十一世紀的壽司就這樣誕生了!

康圖希望在魔多用餐如同去聽一場歌劇般是個美好的藝術體驗。雖然不是每個人—尤其是美食家—都很欣賞他的創意，但康圖的前衛料理已經擁有許多支持者。許多人非常熱切的想知道他到底能夠把食物和科技結合到什麼地步。或許答案就在康圖最新的液體氫和氮的實驗中。要是哪天你看到一道菜飄在空中時可別太驚訝了。