

新闻稿

2024年3月 @ 上海

欧洲红金西红柿的大湾区探索之旅

西红柿是一种非常常见的蔬菜/水果，现在被广泛用于各种菜肴中。然而，它的烹饪历史实际上经历了一条异常曲折的道路。



它曾错误地被认为是有毒的作物；它也曾用作装饰植物，被作为向女士求爱的礼物；更甚者，它曾被炼金术士用于制作魔法药剂和治疗。似乎离食物的道路越来越远。

但这整整两个世纪的迂回道路并没有阻止西红柿在烹饪舞台上大放异彩。在意大利耶稣教会厨师弗朗西斯科·高登蒂奥（ Francesco Gaudentio ）首次尝试煎煮西红柿后，这种令人惊叹的食物很快在全欧洲的厨师中流行起来。无论是普通

家庭的晚餐，还是高贵的皇室宴会，以西红柿为主要食材的菜单总是最受欢迎的。



罐装工艺的发明进一步推动了西红柿的辉煌崛起。全年可以供应，延长了新鲜西红柿的保存时间，并且能够提供不同的产品形式包括去皮整颗、西红柿碎、西红柿泥和樱桃番茄。这些优势使得西红柿的餐饮疆域从欧洲拓展到了全世界，并几乎覆盖所有品类：意大利面、肉菜、海鲜、汤、炖菜、烘焙甚至甜点。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



让我们把目光从西方转向东方。另一方面，中国南方也以其烹饪文化而闻名。粤菜形成了自己的风格，被列为中国四大菜系之一。

它的影响力不仅限于中国南方地区，而且在香港、澳门和世界各地的中餐馆中占有重要地位。粤菜的烹饪技法多样，以炒、爆为主，还涉及烩、煎、烤等多种方式，追求色香味俱全的效果，具有“五滋”（香、松、软、肥、浓）和“六味”（酸、甜、苦、辣、咸、鲜）的特点。粤菜的时令性很强，夏季偏向清淡，冬季则寻求浓郁的风味。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Follow us on



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



你无法简单地将这些杰作定义为西式的或者传统中式的。

你可以在其中看到中国传统文化关于平衡一说的充分展示，但同时罐装西红柿在构建风味方面的表现也很突出。

你可以看到典型的西式摆盘和食材使用，而烹饪技巧和火候的使用则完全是中式特色。

你还可以看到罐装西红柿是如何用香料调味的，但这些香料并不是常见的罗勒或是欧芹，反而来自本地的特色风味。

对于来自欧洲的罐装西红柿产品而言，此次南方之行是一次充满乐趣的尝试。这表明这种神奇的蔬菜/水果在中国仍有巨大的开发潜力。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



除了专业餐饮行业之外，本次探索之旅也为中国的消费者们多停留了一站，以充分展示欧洲红金西红柿卓越的融合表现。

“我爱返寻味”，作为广东广播电视台大湾区卫视排名第一的生活美食类节目，邀请欧洲红金西红柿成为其 2024 年 2 月 29 日播出的主角。

20 分钟的节目中，欧洲红金西红柿产品、历史、营养价值以及最重要的在中餐、西餐和融合菜中的应用得到了充分展示，触达全中国 1.7 亿收视人群。



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Follow us on



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



错过了节目直播？别担心，我们为你准备了视频链接，你可以随时随地观看，了解更多关于欧洲红金西红柿的有趣内容。

<https://m.gdvtv.cn/tv/dfffd921215df7f2ada17e5abdadf2b0>

想要自己尝试一下欧洲红金西红柿的餐点应用？喜闻乐见！我们为你准备了一道操作简单但口味经典的姜汁番茄酸奶汤，来自欧洲的红金西红柿与中国特色生姜的融合尝试！

姜汁番茄酸奶汤

本食谱由 *Marlena Spieler* 研发

一道简单的西红柿汤，加入一点酸奶，并缀以新鲜生姜的香气。



www.redgoldfromeurope.cn



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Follow us on 

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



烹饪时间：30 分钟

适合人数：4 人

800 克罐装欧洲红金西红柿丁及其汁液

3 瓣大蒜，切碎

1 个洋葱，切碎

30 克黄油

1 汤匙切碎的新鲜生姜

2 汤匙面粉

500 毫升蔬菜高汤

250 克酸奶（最好是浓稠的希腊酸奶）

几枝香菜，装饰可用

在平底锅中，用黄油略微煸炒大蒜和洋葱；变软后，加入新鲜的姜末，一起煸炒一两分钟。

撒入面粉，搅拌均匀，并将面粉煮透。当面粉看起来已经完全煮熟时（呈现半透明的糊状），搅拌入西红柿丁和蔬菜高汤。

所有食材用中火煮大约 10 分钟，直到稍微变稠。

从火上取下，用搅拌机或棒式搅拌器打成泥。

将酸奶搅拌至顺滑，然后加入汤中混合均匀。把汤放回火上，用小火煮至热。调味，如果需要可以撒上一点切碎的香菜，与烤面包一起装盘食用。




分享欧洲红金西红柿，分享爱与健康！



关于欧洲红金和 ANICAV

红金 (Red Gold) 是欧盟 (EU) 知识普及项目的名称，该项目旨在推广关于 100%原产自欧盟的罐装西红柿。

意大利罐装蔬菜工业协会 (简称 ANICAV)，其成员占意大利所有加工西红柿产能的 60%以上，并出产几乎全世界所有的去皮整颗西红柿 (包括国际知名的圣马扎诺西红柿)。

 欲了解更多信息请访问我们的网站，或是关注微博、微信公众号。



https://weibo.com/u/6822339302?refer_flag=1001030103



<https://space.bilibili.com/533741301>



@EU红金西红柿



@ 欧洲红金托马托君的厨房



@ 欧洲红金托马托君

New Coming



来自欧洲的红金，2024 更多丰富活动，等你来发现！



RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

欧洲红金项目中国团队

RedGoldFromEurope@163.com



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on

