

新闻稿

2025 年 @ 上海

## 解锁餐厅同款风味：罐装欧洲红金西红柿如何成为大厨的“秘密武器”

在美食爱好者和餐饮专业人士中间，流传着一个公开的“秘密”：许多顶级餐厅后厨和星级大厨，都偏爱使用罐装欧洲红金西红柿。这并非为了便捷的妥协，而是对风味极致追求的明智之选。



当我们在美食视频中看到大厨行云流水般炮制出色泽鲜亮、酸甜平衡的意式酱汁时，其风味的基石，往往就是这些来自欧洲阳光庄园的罐装番茄。那么，它们究竟在餐饮应用中拥有哪些不可替代的特色，又能为我们此次新一轮的餐饮活动带来怎样的亮点？

### 风味的“高浓度”与“纯粹感”，奠定菜品基底

与许多新鲜西红柿不同，欧洲红金西红柿品种经过精心培育，并在日照最充足、风味最饱满的时刻被采摘下来，立即进行罐装。这意味着它们锁住了“巅峰时刻”的滋味。

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

## 形态多样，满足不同菜品的精准需求

罐装欧洲红金西红柿通常提供整颗去皮、西红柿碎、番茄泥和樱桃番茄等多种形态。这种多样性，给了大厨极大的创作自由。



## 稳定性与便捷性，保障餐厅高品质体验

创新菜是餐厅展示实力、吸引新客流的秘诀。稳定的出品是成功的关键。

欧洲红金西红柿风味稳定且全年无休。罐装工艺确保了每一罐西红柿的风味、色泽和质地都高度一致。无论顾客在何时到访，都能品尝到与大厨视频中毫无二致的美味。这解决了因季节、产地不同而导致的新鲜西红柿风味不稳定的餐饮痛点。



# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

同时，使用罐装红金西红柿产品可以明显提升后厨效率：免去了清洗、烫皮、去籽等繁琐的前处理步骤，让厨师能将更多精力投入到火候掌控、创意搭配和摆盘艺术上。在餐厅周客流密集的情况下，这一点至关重要，能有效缩短顾客等待时间，提升用餐体验。



在社交媒体时代，美食不再仅仅是味觉的享受，而是融合了视觉、故事性和体验感的综合艺术。

## **镜头下的艺术：大厨与西红柿的对话**

来自欧洲的红金与《中国烹饪》杂志合作，邀请了三位行政主厨为大家呈现美味的番茄魔术。

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



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



[www.redgoldfromeurope.cn](http://www.redgoldfromeurope.cn)

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  [weibo.com](http://weibo.com)

此次担任美食魔术师的厨师包括：黄威厨师，师从中国烹饪大师甄建军，并得到中国庄馆菜、宫廷菜传承人王希富先生的指导。现任北京京宴三环里主厨，擅长鲁菜、京鲁菜、宫廷菜，以及在此基础上的融合创意菜。罗青厨师现任北京东方君悦大酒店长安壹号厨师，有超 10 年从厨经验，擅长鲁菜、北京菜、创意融合菜，烹饪风格精致细腻。现任恩泽瑞吉餐饮公司主理人的李莹厨师曾担任世界烹饪协会比赛评委。他还在 CCTV2 央视厨王争霸洛杉矶中美之战中荣膺厨王称号。

三位创意大师与来自欧洲的红金番茄展开了对话，从去皮整颗西红柿、西红柿碎、樱桃番茄和番茄泥等各款产品中汲取灵感。与茄子、辣椒、牛排、黄瓜、果仁等多种食材搭配，共同构成了一幅色、香、味俱佳的杰作。



[www.redgoldfromeurope.cn](http://www.redgoldfromeurope.cn)

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.



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



Follow us on  [weibo.com](http://weibo.com)

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



[www.redgoldfromeurope.cn](http://www.redgoldfromeurope.cn)

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  新浪微博 [weibo.com](http://weibo.com)

三位美食魔术师都提到了来自欧洲的罐装番茄的优点，例如与新鲜番茄相比味道稳定、产品形式多样、色泽鲜艳，使其成为烹饪应用领域大厨们的绝佳选择。

《中国烹饪》将通过其杂志和社交媒体渠道发布正式的大厨视频和文章，让更多的专业人士和消费者了解欧洲的红金西红柿。

## **餐厅周：舌尖上的旅行体验**

在餐饮专业人士眼中，罐装欧洲红金西红柿的价值不仅在于其稳定的品质，更在于它能保证全年供应的可靠性。不同于新鲜西红柿的季节性限制，罐装产品在任何时候都能为顾客提供最佳风味。

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



[www.redgoldfromeurope.cn](http://www.redgoldfromeurope.cn)

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 

这些西红柿经过严格筛选和加工，去皮去籽，保留最精华的果肉部分。其独特的酸甜比和浓郁的番茄风味，使其成为意式菜肴的灵魂配料。

继上海 5 家餐厅完美演绎欧洲红金西红柿的主题菜单与迷人风味之后，“来自欧洲的红金”美食季登陆北京，多家参与餐厅以罐装欧洲红金西红柿为亮点，打造专属菜单。

多位在京高级主厨们接受了本次“来自欧洲的红金”主题菜单的任务之后，立马带领团队进入紧张的创作过程，对食材进行了深入了解，从产地、品质、风味等方面把握产品特色。

欧洲红金番茄 100%原产自欧洲，其“从枝头到罐头”的纯粹品质——即使经过加工，仍能保留鲜果般的酸甜平衡与浓郁风味，这些特点都给大厨们留下了非常深刻印象，也进一步激发了大厨们的创作激情。

# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



[www.redgoldfromeurope.cn](http://www.redgoldfromeurope.cn)

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 [新浪微博](https://www.weibo.com/redgoldfromeurope)

在 Casalingo、Tavola、Bon Boeuf、MAHA Dining Room 和 Grill 79 等 5 家顶级餐厅提供最终美食季菜单中，西红柿体现了菜肴的“灵魂底色”——它既能演绎家常的质朴烟火气，也能成就高级料理的精致层次感。

结合了视觉内容与口味体验的创新美食不仅展示了罐装欧洲红金西红柿在餐饮中的多样化应用，更重新定义了现代人的美食消费方式。



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）。



# RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.

 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://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，2025 更多丰富活动，等你来发现！



欧洲红金项目中国团队

[RedGoldFromEurope@163.com](mailto:RedGoldFromEurope@163.com)



[www.redgoldfromeurope.cn](http://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

