　　牛排是西餐中很多人都非常喜爱的一种食物，不同的熟度口感也也不一样。而威灵顿牛排则是英国最豪华的牛排，它的制作方法让人眼花缭乱，口感味道更是别具一格。它被称为“最难做的牛排”，外面一层薄薄的酥皮，里面包裹着牛身上最精华的部分—菲力，还有蘑菇鲜香的口感，这三种风味互相结合，散发着别样的魅力。它是拉斯维加斯餐厅里的主打菜肴，戈登拉姆齐也靠着这一道菜而扬名世界。

　　很多人知道威灵顿牛排应该是来自于电视剧《好先生》，在这部剧里，男主角就做了好几次的威灵顿牛排。这道被称为“史上最复杂牛排”一度占据着米其林餐厅的C位。

**威灵顿牛排称呼的来历**

　　第一次听说威灵顿这个名字，可能会有很多人把它和新西兰的首都威灵顿联想在一起。可是，它们除了同音之外，并没有半点关系，只是一个美丽的巧合罢了。

　　威灵顿的名字由来和一个英国人有关，他就是英国的第二十一位首相阿瑟·韦尔斯利，也是第一代的威灵顿公爵。他于西班牙半岛战争里发迹，在著名的滑铁卢战役里大败拿破仑，于是扬名立万被世人所熟知。

　　早在1450年的时候，英国人就喜欢吃一种叫肉派的食物，简单来说就是把剁碎的肉放在酥皮中烘烤，从而得到美味香脆的口感。后来阿瑟·韦尔斯利便从这种食物的制作方法中得到了灵感，进行了改进，他喜欢把蘑菇，牛肉和黑松露混合在一起，加入酥皮中烤制，所以，这种改良之后的食物就被称为了威灵顿牛排。

**威灵顿牛排的做法**

　　首先要选择优质的菲力牛排，切去四周的边角和筋膜，只留下中间圆润且肉质最好的部分。用黑胡椒碾磨成粉，和盐一起撒在牛排上，再用橄榄油、辣根和蒜泥均匀涂抹。

　　煎牛排是很重要的一个环节。油入锅中，待油温上来之后，迅速的将菲力牛排的每一个面煎至金黄，这样便可以将它的鲜味和汁水锁在里面。临出锅的时候，加入迷迭香和蒜片，增加香味。同时下入黄油，黄油在锅中融化之后，会均匀的沾在牛排上。

　　煎好的牛排待它自然冷却，然后用保鲜膜包裹起来放入冰箱冷藏，经过低温冷藏的牛排肉质会更加紧致而且形状更稳定。这个时候我们就可以切一些口蘑，将它剁成碎末，再准备一些蘑菇酱。热锅里入油，将切好的洋葱末和蒜末煸炒出香味再加入蘑菇末，同时加入黑胡椒末，盐，糖和白葡萄酒调味。经过翻炒的口蘑末会有明显的收汁，趁着它干燥的时候加一些黑松露油炒香，而后装盘备用。

　　这些都准备结束之后，便可以准备包裹牛肉了。先铺好保鲜膜，抹上均匀的一层蘑菇酱，然后放上牛肉，一点一点卷起来。牛肉是由内向外包裹起来的，包裹好之后可以放入冰箱在冷藏个五六分钟的时间，让材质更加紧致。

　　接下来还需要再熬一些红酒汁，洋葱末，蒜末，迷迭香，牛肉块，黄油放入锅中炒香后倒入红酒，红酒收汁剩下一半的时候倒入一些水，等到再收汁到一半的量便可以过滤留汁水了。

　　最后一步便是烤酥皮了。卷好的内芯放在酥皮上包裹一圈，封口的地方可以用蛋液粘合。全部封好之后再涂抹一层蛋液，然后整个放入烤箱里，温度调到210度烤25分钟就可以完成了。

　　当然，威灵顿牛排的做法并不只是这一种，还有更多的制作方法，所得出的口感自然也不一样。但是一样的是，做威灵顿牛排对原材料的要求和制作过程都是同样苛刻的。

**威灵顿牛排为什么被称为“史上最难做的牛排”**

　　威灵顿牛排所需要的材料非常复杂，有菲力，蘑菇酱，帕尔马火腿，酥皮等等，无论哪一样食物出现了问题都会影响威灵顿牛排的口感。另外，威灵顿牛排的制作过程非常的复杂，制作出一份合格的威灵顿牛排需要花费很多的时间，如果哪一个步骤没有做好，也会影响它的品质。

　　威灵顿牛排最大的特点就是它外表包裹着的酥皮，而酥皮的烤制对火候的要求也是极其严苛的，很多厨师都害怕做这道菜，因为要在不把酥皮烤焦的情况下还要烤熟里面的菲力，实在不是一件很容易做到的事情。牛排的重量，酥皮的厚度，还有烤箱的功率，都可以影响烤制过程。所谓菜谱里的参考数值也只供参考，真正的火候是需要经验老道的厨师凭借经验来掌握的。

**威灵顿牛排撘配什么食用**

　　一份好的威灵顿牛排也需要好的配菜来点缀，可以选择当季的蔬菜，比如百里香煎土豆，或者香煎西兰花，小胡萝卜，芦笋都是不错的选择。至于饮品，一般都是遵循白肉搭白酒，红肉搭红酒的原则。不过，威灵顿牛排对红酒的要求也是很高的，红酒的口感不宜过酸，否则也会影响牛排的口感。

**总结**

　　一份好的威灵顿牛排，酥皮香脆金黄，切开之后便会露出里面粉红色的菲力，一口下去香味扑鼻，鲜嫩多汁，撘配蘑菇酱和红酒，更是回味无穷，如果还没有品尝过的朋友不妨试试看吧！