

全市名店、名师、名菜评选活动启幕

本报讯（记者 王锦华）大同餐饮文化源远流长，大同美食也是闻名遐迩。尤其近年来，大同餐饮业的发展更是呈现出一派欣欣向荣的景象。日前，记者在采访中了解到，为了进一步促进大同餐饮文化的发展与传承，鼓励餐饮行业发扬工匠精神，打造独特的地方饮食文化品牌，市餐饮饭店业协会特举办“大同市名店、名师、名菜”评选活动。

据市餐饮饭店业协会有关负责人介绍，“大同市名店、名师、名菜”评选活动于10月下旬至12月上旬进行。其中，报名参加“名店”评选的餐饮企业的条件为：在全市范围内注册登记，且持续经营年限在10年以上；经营场所相对固定，经营所需证照齐全；有2名以上名师，有3道以上在我市有一定知名度和影响力的菜品；近3年来，企业在经营活动中没有发生重大违反《食品安全法》和《消费者权益保护法》，以及国家税费政策等行为。报名参加“名师”评选人员的条件为：已取得《中国烹饪名师、大师》和《中国晋菜名师、大师》证书或人社部门职业技术认定为技师以上等级；现就职于我市餐饮行业；在国家级烹饪比赛中获银奖以上，省级烹饪比赛中获金奖；近3年来个人没有因违法违纪行为受过处分；每店仅限推荐一名厨师参评。报名参加“名菜”评选的菜品条件为：以当地较常见的原材料为主料，采用当地的烹饪技法，体现当地的饮食特色，且主料、配料必须符合《食品安全法》和《野生动物保护法》的要求；菜品的加工要融入现代餐饮崇尚生态养生、追求自然健康的食品理念，营养结构合

理，价位适合大众消费；菜品要体现我市传统文化，例如：黄花系列火锅、火山石烤肉，并在我市及周边地区有一定的知名度，在消费者中有较好的口碑；菜名要求有品位、有内涵、有创新、有特点，要与菜品食材、加工工艺相匹配；每家企业仅限申报2-3道菜品参加评选。

记者在采访中还了解到，此次评选活动分为申报和评选两个阶段。从即日起到11月上旬，为申报阶段；从11月中旬至11月下旬，评定委员会将审核名店、名师、名菜参评资格，按照评选标准评选出“大同名店”“大同名师”“大同名菜”若干名。其中，参评“名店”的主要考核指标为：成立年限、经营状况、名师数量、企业文化、饮食文化、食品质量、服务水平、安置就业人数、为本市经济所做的贡献、在本市消费者中的口碑；参评“名师”的主要考核指标为：取得的专业资格、为餐饮业培养人才的数量、在省级以上烹饪大赛中的获奖情况、在当地较有名的菜品数量、为所就职企业创造的效益；参评“名菜”的主要考核指标为：菜品在当地的知名度、是否具有地方特色，以及菜品的品味与质感、工艺与火候、色泽与形态、营养与卫生、创意与实用等。评选结果将于12月上旬公布，入选的“名店”“名师”和“名菜”将载入《大同市餐饮行业名店、名厨、名菜录》，并优先推荐参加中国烹饪协会《中餐特色美食名录》的申报和省商务厅举办的“2020年千品万店美食荟”推广节活动，免费入驻阿里本地生活甄选品牌馆，增强企业线上竞争力。



黄酒这样喝才养生

黄酒是我国传统名酒，有着“液体蛋糕”之称。它不但酒香浓郁，营养价值较高，而且具有一定的养生功效。只要饮用得法，对身体很有好处。

据有关资料介绍，黄酒主要含有18种氨基酸，其中8种是人体自身不能合成而又必需的，这8种氨基酸在黄酒中的含量比同量啤酒、葡萄酒多一至数倍。而且，黄酒中还含有丰富的维生素B、尼克酸、维生素E、硒、锌等。饮黄酒的最好方法是温饮，温饮能使黄酒酒香浓郁、酒味柔和。温饮的方法一般分为两种：一种是将盛酒器放入热水中烫热，另一种是隔火加热。但黄酒加热时间不宜过久，否则酒精都挥发掉了，反而淡而无味。另外，用黄酒佐餐是一种不错的养生饮食方法。但不同的食物要用不同类型的黄酒来搭配，这样才能更好地体现出黄酒养生的价值和菜肴的美妙口味。如半干型黄酒适合搭配肉类和海鲜类食物，半甜型黄酒适合搭配鸡鸭类食

物。除此之外，黄酒中加入适量姜丝、枸杞一起煮制，口感会更好，养生功效也会更加出色。

采访中记者了解到，由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒，氨基酸含量高达21种之多，并有多种保健食材的提纯物，口感舒爽绵甜，酒性柔绵温和，适量饮用对身体有一定好处。现在天气渐渐寒冷，正是喝黄酒的好时候，不妨热一壶云冈黄酒尝尝吧。



田师傅黄烧饼



屑。饼到口中，轻轻咀嚼，饼就化在嘴里，胡麻油和芝麻混合的香味充满口腔。待到整个饼吃完，仍留有余香。

田志贵，是制作黄烧饼的第六代传人。上世纪90年代中期，田志贵开办了田师傅黄烧饼食品加工厂，精心打造“田师傅”这一品牌。2011年，该厂申报的灵丘黄烧饼制作技术入选山西省非物质文化遗产保护名录，田志贵被授予省级非物质文化遗产项目代表性传承人。 王锦华

2020《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

