

云冈黄酒相约大同餐饮人(4)

将大同面点发扬光大

——记山西省面食大师石玉斌

本报记者 王锦华



石玉斌,山西省面食大师、山西省烹饪名师、高级面点师、全国餐饮业高级职业经理人、山西省烹饪餐饮饭店行业职业技能竞赛高级裁判员、山西刀削面标准起草人,现为千喜隆餐饮管理公司产品总监、大同市餐饮饭店业协会名厨专业委员会委员及标准委员会委员。

2020年10月,市餐饮饭店业协会发布了关于大同刀削面、老大同过油肉、大同烧麦、大同扒肉条和公勺公筷服务规范等五项第一批餐饮协会团体标准。其中,大同刀削面和大同烧麦的标准就是石玉斌起草的。

说起自己从事面点制作的经历,石玉斌告诉记者,因为喜欢,他于1988年开始在西安人民大厦学厨时就侧重于面点制作。但学面点上手容易,想要学精却很难。比如蒸馒头,可能就得学几个月时间。因为从发面到兑碱都有难度,哪一步的技巧掌握不好都不行。为了掌握各种面点的制作技法,石玉斌勤奋苦练,终于一步一个脚印,掌握了扎实的基本功。之后,为了提高自己的面点制作技艺,他还经常到各地学习交流,曾先后学习、供职于北京饭店、谭府酒楼等京城名店。1999年,他回到大同,先后任职于我市多家大型酒店。

记者在采访中了解到,在专注于面点研究和制作30多年的过程中,石玉斌始终秉持工匠精神,认真做好每一道面点。不仅如此,他还凭借着自己的精湛技艺,多次在全国、全省的各类烹饪大赛中取得优异成绩。2006年6月,他被山西省烹饪协会授予“山西省烹饪名师”称号;

同年,他还赴日本交流、表演刀削面、剔尖技艺,备受日本各届好评。2019年,他获得山西省烹饪餐饮饭店行业职业技能竞赛高级裁判员资格,2020年11月被山西省烹饪餐饮饭店行业协会授予“山西面食大师”称号。此外,他还先后受聘担任大同市最佳餐饮饭店品牌企业评选活动、2020年大同好粮(黄花)美食擂台赛、大同市餐饮饭店业名师名菜名店评选活动的评委。他也是大同唯一参与山西刀削面标准的起草人,大同刀削面非遗传承人之一。

采访中,石玉斌还让记者参观了他的书房,只见屋内的一面墙边摆着4个大大的书柜,里面摆满了各种书籍。而且,窗边的小桌上、写字台上也都摆着好多书。闲暇时,他就在自己的书房里看书、写作。在谈到今后的打算时,石玉斌告诉记者,他曾从事教学工作多年,去年他就在云冈职中开设了面点班,重点培养面点人才。他说,由于做面点工作既辛苦,挣钱又少,许多年轻人都不愿意学习面点制作,导致现在面点人才出现断层。他希望通过自己的努力,培养更多的面点人才,也希望将自己的面点技艺传承下去,让更多的人可以从中学受益,将大同面点发扬光大。

买枸杞不要贪图颜色漂亮

如今,枸杞等许多有滋补养生功效的食物日益受到人们的青睐。可是,记者在采访中发现,市场上的枸杞质量却参差不齐。

日前,记者走访市场看到,一些摊点出售的枸杞不仅大小不一,颜色也有所差别,有的颜色较重,有的颜色较浅。采访中一位摊主告诉记者,枸杞因产地不同色泽也不同,但一般来说,颜色看起来都很柔和。如果颜色过于鲜亮,很可能是染过色的,被染色的枸杞多是陈货。所以,选枸杞时不要光

看颜色是否鲜亮。他说,质量好的枸杞比较干燥,颜色呈暗紫红色,吃起来带有一丝丝甜味。而一些质量差的枸杞颜色不均匀,吃起来口感酸涩,甚至有些苦味。

当记者询问除了看颜色之外,还应如何挑选枸杞时,他说,一分钱一分货,购买枸杞时最好不要图便宜。另外,也不要一味挑选个头大的枸杞,因为有些商贩为了使枸杞卖相好,会用明矾浸泡使其变大,市民在购买时一定要仔细辨别。

一凡



春节临近 干果热销

春节临近,人们又开始忙着采购年货。如今,随着人们健康意识的提高,越来越多的市民开始青睐各种各样的干果,年货市场上干果的销量明显好于糖果。

日前,记者走访市场看到,临近春节,市场上不仅经营干果的摊点增多,而且各超市也专门辟出干果食品专区。干果的种类除了常见的开心果、榛子、瓜子、花生、核桃、松子外,还有巴旦木、夏威夷果、炭烧腰果、无花果、草莓干、蔓越莓干等。在御河西路一家超市,记者看到货架上陈列着各类干果系列产品,包括礼盒、瓶装、罐

装、散装等,正在选购干果的顾客熙熙攘攘。

采访中正在挑选开心果的市民陈女士告诉记者,家里人都喜欢吃开心果,每年过年她都会买一些。市民齐女士则对记者说,春节家里亲戚朋友来往较多,总要摆几样干果招待客人的。不过,现在的干果价格都挺高,除了瓜子、花生外,其他干果也就是每样少买一点。

据超市一位销售人员介绍,以前人们过年买糖果的比较多,但现在随着人们越来越注重健康,干果的销量逐年增加。

一凡

云中茶事

茶叶里的那些事儿之

茶 与 水

刚接触茶叶不久的朋友,总是会有一个疑问:为什么在茶叶店喝的茶味道不错,买回去味道就差强人意,难道这里面有猫腻?

当然不是了。泡茶本就是一个很有仪式感的过程,而想要泡好一杯茶,那就更是一件需要讲究的事情了。如果你还是个“茶叶小白”的话,不妨先熟悉一下茶叶的六大类。因为茶叶本就种类丰富,不一样的制作工艺会有着不一样的香气与味道。先有了基础判别的能力,我们再来聊聊同样的茶叶为什么会有不一样的口感。

其实,环境、泡茶手法、泡茶所用的器皿、泡茶所用的水等等,这些都是影响茶叶味道的因素。但最关键的还是水。我们都知,“水为茶之母,器为茶之父”。可是水对于茶叶究竟有多深的影响呢?明代许次纾《茶疏》有云:“精茗蕴香,借水而发,无水不可与论茶也。”由此可见,泡茶是借由水萃取出茶叶精华的过程,不同的水是影响茶汤滋味的关键。清代张大复在《梅花草堂笔录》中说的“茶性必发于水,八分之茶遇水十分,茶亦十分矣;八分之水试十分之茶,茶只八分耳”,则更为细致地道出了泡茶用水对于茶汤口味有着至关重要的影响。

另外,泡茶的过程也是把茶中的可溶性成分,比如茶多酚、咖啡因、氨基酸,以及其他小分子物质萃取到水中的过程,茶的风味和口感就由这些萃取出来的成分决定。萃取出来的多,味道就浓郁;萃取出来的少,味道就淡薄。

谦益泰



乳中珍品骆驼奶

近年来,骆驼奶因具有独特的营养价值而被越来越多的人所熟知并接受。

据有关资料记载,骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”,富含12种维生素、叶酸、烟酸,以及18种氨基酸和钙、铁、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,特别是铁和钙的含量极高。此外,骆驼奶中含有蛋白质238种,其中酪蛋白和乳清蛋白是主要蛋白质。而且,骆驼奶中的脂肪酸主要由长链的不饱和脂肪酸组成;乳糖都是低聚糖,不会引起乳糖不耐受。而《本草纲目》中也记载:“骆驼乳,冷,无毒。补中益气,壮筋骨,令人不饥。”

那么,骆驼是吃了什么才使得骆驼奶能富有大量丰富的营养,成为乳中珍品的呢?据悉,骆驼的饲养方式是放牧,吃的是沙漠戈壁滩上无污染的骆驼藜、沙蒿等植物,这些植物根系发达,具有很高的药用价值,这也决定了骆驼奶是纯天然多功能绿色有机食品。

而为了将大西北健康营养的纯奶产品带入人们的日常生活,驼能生物科技有限公司秉承绿色、生态、品质、健康和安全的经营理念,实地调研考察了新疆多个骆驼奶源牧区,在保证驼奶新鲜度和制作工艺的前提下,选取了靠近牧区并且具有多年驼奶生产加工的正规大型企业进行合作,并结合现代化科学管理技术,以保证每一杯骆驼奶均由牧场直达,天然营养健康。

广告信息

