

云冈黄酒 相约大同餐饮人(6)

不断创新,让晋菜更耀眼

——记中国烹饪协会注册中国烹饪大师张文

本报记者 王锦华



张文,中国晋菜大师、中国烹饪名师、中国烹饪协会注册中国烹饪大师、山西省职业院校技能大赛专业裁判、山西省烹饪餐饮饭店行业职业技能竞赛高级裁判员,现为山西省烹饪餐饮饭店行业协会名厨委员、大同市名厨协会秘书长、大同市魏都国际酒店出品部经理。

2019年2月,外交部山西全球推介活动冷餐会在北京举办,张文担任这场冷餐会的组长,并带头菜“右玉烤羊排”和第六道菜“浑源凉粉”的烹饪主厨。

据张文介绍,这场宴会光是准备阶段就历时3个多月,从食材、器皿、环境到食品安全等方面都进行过无数次演练。宴会上,他负责烹饪的“右玉烤羊排”和“浑源凉粉”,是装在类似于玻璃茶盏的容器中呈现的。而且,菜品非常精致、小巧。羊排只比围棋子大一点,凉粉则端起来可以一口喝掉。张文说,在宴会上要保证同一菜品500份的味道一致,且摆盘有序、大小匀称,这些完全靠手工完成是非常不易的。在当天的宴会上,“右玉烤羊排”和“浑源凉粉”受到许多参会者的好评,有的人吃完一份,又转回来吃第二份。

能代表山西向世界推广山西美食、大同美味,对于张文来说是一种荣耀,而这一切也与他精湛的厨艺和多年的深厚积淀分不开。

1993年,张文初中毕业后便在市第二职业中学烹饪班学习烹饪基础。毕业后,学校推荐他到鑫源酒家当了学徒。当时的师傅叫刘彪,对他要求特别严格,杀鱼、切配菜等等都必须讲规矩。也正是师傅的严格要求,让张文养成了在厨艺上始终精益求精的习惯。1994年,张文正式

出师后,先在东风里饭店当了一名普通厨师,后又在英特俱乐部学习粤菜。因为勤快、有悟性,他很快掌握了主流粤菜的烹饪技法。为了学到更多粤菜的烹饪技法,1996年,他又专门到广州学习。1997年底,张文回到大同,带回了“粤菜三绝”的正宗做法和对“锅气”的理解。1999年,张文又拜在雕文选大师门下学习晋菜,师傅对他的评价是沉稳、有悟性。

采访中记者了解到,从事餐饮业20多年来,张文先后担任过五洲大酒店的厨师长、同利大酒店的行政总厨,并荣获多项殊荣。在2013年全国第七届(山西第六届)烹饪服务技能竞赛中,不仅他的菜品荣获全国金奖、山西省特金奖,他还被评为中国晋菜十佳烹调师;2016年,在第二十二届全国厨师节上,他荣获年度中华金厨奖;2017年,在山西省烹饪大师名师创意菜技能竞赛中获得特金奖。张文不仅在酒店餐饮管理和人才培养方面独具见解、业内闻名,他还带领团队研发“新晋菜”,首次打破地域界限,融合各菜系的烹饪精髓,让“老滋味”和“新创意”实现口味的融合。张文说,一个好厨师不能仅仅是菜烧得好吃,更应不断创新,弘扬我们几千年的饮食文化。今后,他会把更多的精力投入到晋菜的挖掘和传承上,让晋菜绽放出更耀眼的光芒。

老大同人的春节饮食习俗

春节就要到了,在这个重要的日子里,吃什么是花费许多心思的。那么,你知道过去老大同人在春节期间都会吃些什么吗?

据市地方志记载,老大同人对春节期间的饮食非常重视,年前不仅要蒸大馍馍、包子、隔年糕,炸油果子、麻花,还要烧肉、炸丸子、煮羊头、生豆芽、做豆腐、做小菜等。到了除夕之夜,则合家欢聚,吃团圆饭。这顿年夜饭,过去讲究“三碗四盘子,烧猪肉加丸子,热乎乎的火锅子”,主食为“更岁饺子”。

不仅如此,从初一到十五,老大同人

的饮食也十分讲究。通常初一多吃素食,一般是素菜、大馍馍,喝余饭,并饮自制黄酒。初二清早要煮饺子吃,称为“吹元宝”。是日,还要请女婿,以“三个盘一火锅,米饭留馍馍”招待。初五多吃面,并有“破五吃顿面,一亩打一石”之谚,大同城内居民则多吃饺子。初八,俗称八仙日,周边一些县要做“八仙菜”,吃油炸食品,以油香烟馨迎八仙。初十为石头节,民间传为老鼠娶亲,中午多吃油糕,也有吃饼的,意在盖仓防鼠。到了正月十五元宵节,这一天多吃饺子,晚上“闹元宵”后则煮元宵吃。

锦华



云中茶事

茶叶里的那些事儿之 茶香

如果说喝茶是为了解渴的话,那品茗一定要上讲究了。虽是一字之差,却是不一样的感受。而品茗的第一步“闻香”,则更是少不了的。

当你走进茶店,率先迎接你的一定是满屋飘香的茶味。也许你会好奇,这茶树也不是香气浓郁,为什么茶叶就这么香呢?其实,茶香来源有很多种,简单来说可以归纳为三种:品种香,以铁观音为代表的兰花香;地域香,以武夷山岩茶为代表的岩韵花香;工艺香,以金骏眉为代表的花香与果香的完美结合。

那么,可能有朋友又要问了,一片简单的叶子哪里来的果香和花香呢?综合来说,茶叶香气的组成比较复杂,会受到各方面因素的影响,比如品种、地域、季节、栽培条件、储存方式、鲜叶质量和加工方法等。而且,在茶叶所含的众多物质当中还有种芳香物质,虽然其含量微乎其微,但种类却多达好几百种。迄今为止,已鉴定的香气物质大约有700种,鲜叶中的香气物质近100种,制成后的茶类香气物质还会增加,比如绿茶有200多种,红茶有400多种,乌龙茶就更多了。如此多的香气成分,构成了复杂而多变的茶香。

闻香,是辨别茶叶品质的重要途径,也是享受一杯好茶最重要的一个方面。一般我们在品闻香气的时候,主要关注有没有异味、是什么类型的香、香气是否丰富,以及茶香的高低浓淡等等。学会闻香,品茶就会变得更有意思。 谦益泰



牧场直达的纯驼奶

最好的咖啡在南美,最好的红酒在欧洲,最好的驼奶奶源就在新疆伊犁那拉提和库尔德宁大草原。这里是真正的黄金核心奶源地区,全国47%的驼奶来源于此。

据了解,为了给人们提供健康营养的驼奶产品,驼能生物科技有限公司秉持着绿色、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,最终选定了位于北纬47°的牧区。这里独特的地理环境,为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境。在这个环境中长大的骆驼身躯高大,喝的是天山雪水,吃的是自然生长的中草药,并采取自然放牧的养殖方式,奶源品质更佳。不仅如此,为避免破坏营养成分,“驼能”公司还斥巨资建了自动化程度很高的生产线,并且采用瞬时直喷低温高压杀菌技术,在生产过程中不添加任何添加剂,最大限度保留了骆驼奶的营养成分。

如今,市场上骆驼奶的品牌众多,但“驼能”骆驼奶在市场上很受消费者青睐。究其原因,得益于其一直专注于纯驼奶的生产。据悉,“驼能”系列产品,均获得国家权威机构有机审核认证,真正做到了“四不添加”,即不添加蔗糖、麦芽糊精,不添加香精、不添加色素、不添加防腐剂,以及六“零”保障,即零农药/化肥、零人工合成激素、零转基因物质、零麸质谷蛋白、零抗生素、零重金属污染。 广告信息



辣么

湘菜馆:经典湘菜 原汁原味

一直以来,湘菜因制作精细、口味香辣鲜美而受到许多大同人的喜爱。由瑞世佳典餐饮集团倾力打造的辣么湘菜馆虽然开业不久,但却吸引了许多喜爱湘菜的大同人前去品尝。

湘菜是我国历史悠久的一个地方风味菜系,特点为香、辣、酸、鲜,具有浓郁的土家风味。辣么湘菜馆高薪聘请湖南本地湘菜大厨,以传统经典湘菜及新派湘菜为主打菜品,所用原材料均为原产地保鲜空运至大同,保证了所有菜品的原汁原味。烹饪出来的菜肴开胃爽口,味浓色重,很适合大同人的口味。

据了解,辣椒炒肉作为经典湘菜代表,选用土家黑猪前腿肉,肉质细腻,肥瘦相间。再结合五指朝天椒和螺丝椒,一口下去,让你口齿留香。扇子骨的做法有很多,该店的香辣孜然扇子骨风味独特。材料取自猪背部,先将花椒、孜然、大蒜碎爆香,再将扇子骨没入油中炸至金黄,之后与小米椒、螺丝椒一起炒制。吃的时候,拿起一块大快朵颐,香辣爽口,甚是痛快。

“菜是湖南的好,饭是辣么的香。”今天你辣了么?如果还没有,就去位于百盛中央公园店的辣么湘菜馆感受一下。 广告信息