

引领美食发展 培养美食人才

——大同美食文化研究会筹建进行时

本报记者 牛瑞芳

随着我市旅游文化的快速发展,与其紧密相连的大同黄花、大同美食亦名扬天下。古都大同要成为“美食之都”,除了多种多样的美食,还需要美食文化提供强有力的支撑。市餐饮饭店业协会组织我市的文化学者、餐企老板多次进行座谈研讨,拟筹建大同美食文化研究会。

采访中市餐饮饭店协会会长贺军对记者说,大同美食文化研究会(筹

建)将以引领大同特色美食发展,培养美食人才为己任,并不断深度挖掘大同美食背后的文化内涵,增强文化自信和凝聚力,创新和开发研究“大同菜”的系列品牌,为申办“美食之都”打下良好基础。

孙正才是大同美食文化研究会的发起人,他曾在我市餐饮行业打拼多年,后虽离开餐饮行业,但他对大同餐饮的情怀和初心始终没有变:如何能让大同美食“传承不忘本,继承不守旧”,打造出大同的美食品牌?唯有文化做基础。他的想法与市餐饮饭店业协会不谋而合,于是大同美食文化研究会的筹建工作被提到议事日程。

在多次的座谈会中,餐企负责人一致认为,把大同的风味美食做精做细,力争达到标准化;围绕大同黄花做文章,研发大同黄花系列菜品套餐和家宴;把大同的风味美食做精做细,开拓大同传统美食文化传播的新理念、新模式,提升大同美食文化的影响力有着重要的作用。而文化学者则认为,应深入研究大同美食文化的历史沿革,逐步挖掘开发大同“北魏系列菜”“北魏家宴”“代王府家宴”“大同府衙家宴”“全羊家宴”和创新研发“大同菜”系列品牌菜;研究餐饮市场对美食文化的需求规律,其研究成果为餐企服务,为市场服务;面向餐饮市场的实际变化,

研究美食文化的发展趋势,为餐饮企业的经营发展提供依据;出版有关大同美食文化、食疗养生、烹饪技艺、美食典故等内容的《大同美食》专刊;加强与省内外餐饮行业的合作,举办一些大型美食学术研讨会,扩大大同美食知名度和影响力。

记者在采访中了解到,大同美食文化研究会(筹建)地址将设在山西宜发同诚农业发展有限公司。之所以选择“山西宜发同诚”,是缘于该公司有设备完善、先进的菜品研发实验室。据了解,山西宜发同诚农业发展有限公司建于2020年5月,是由大同宜民产业发展有限公司、山西毅成酒店管理有限公司共同发起成立的集产品研发、食品生产、物流运输、食材仓储等为一体的大型中央厨房配餐服务公司。主要以黄花系列产品、农副产品、杂粮深加工等为主导,并设有国内外技术领先的主食生产线、酱菜生产线、酱卤肉制品生产线、方便菜制品生产线、其他制品生产线等5条产品深加工流水线,已形成“云尚萱”为主打品牌的系列黄花产品。

此外,该公司的中央厨房具有年产5514吨净菜、5000吨速冻快菜、6400吨芽苗菜、7000吨豆制品、7740吨杂粮食品、2742吨家禽肉类食品、400吨调味品的能力,还可进行黄花深加工产品生产,诸如黄花酱、黄花馅料主食、黄花休闲食品、黄花特色饮料等。



那些美味的饼

凯鸽火锅小油饼:口感松软 甜而不腻

吃过凯鸽火锅的人都知道,凯鸽火锅的菜品十分丰富。蔬菜的种类自不必说,光是牛羊肉就有十几个品种可以选择,主食的种类也有很多。而在这些丰富的菜品中,有些肉可能不一定人人都品尝过,但对于凯鸽火锅的特色主食——小油饼,相信很多人都吃过。可以说,凯鸽火锅小油饼几乎是每餐客人必点的单品,凡是吃过的顾客对其也都是赞不绝口。

小油饼是凯鸽火锅独创的涮火锅主食,与其他一些外皮脆、内中

空的油饼不同,其采用无铝泡打粉制作而成,口感松软,甜而不腻。不论是直接吃,还是涮后吃,口感都不错。直接吃,能吃到其中淡淡的甜味;煮了吃,则外酥里软,别有一番风味。

据了解,凯鸽火锅还曾专门举办过炸油条、炸油饼技能比武,来自各个火锅店的师傅们进行了较量。之所以举办这样的技能比武,是为了精益求精,让每一位顾客都能吃到最好的小油条、小油饼。 广告信息



选猪蹄不能只图干净



猪蹄含有丰富的胶原蛋白,也是日常生活中用来做菜的一种常见食材。尤其一些爱美女性,更对猪蹄的护肤功效

十分推崇。但日前记者在市场上看到,一些商贩销售的猪蹄颜色特别白,让不少爱此美食的消费者担心这些猪蹄是否经过了特殊处理。那么,如何才能挑选到新鲜的猪蹄呢?

据我市从事多年猪肉销售的李师傅介绍,正常的猪蹄颜色看起来是淡黄色的,带有血丝,卖相稍差些。一些用药水浸泡过的猪蹄,则从外观上看白胖、肥大,毫无血丝,摸起来较硬,闻起来没有淡淡的腥味,反而有药水味。他说,选猪蹄时不要只为了图干净选颜色发白或发红的个头偏大的猪蹄,尽量买颜色接近肉色或是偏

黄,且表皮松软,闻起来有肉腥味的。另外,在购买猪蹄的时候,可以用手摸一下猪蹄,如果表面特别柔软,也没黏乎乎的感觉,这说明是质量比较好的猪蹄。如果摸起来发黏或一点都不顺滑的话,那么很有可能是不是新鲜的猪蹄。

除此之外,李师傅还提醒说,挑选猪蹄时尽量选前蹄,前蹄粗大肉多,有嚼劲;后蹄细长,肉质干涩。

在日常生活中,猪蹄的做法多种多样,如酱猪蹄、炖猪蹄汤等等都非常美味。现在知道了怎么挑猪蹄,下次买的时候就按这个方法挑吧。 一凡

云中茶事

绿茶没那么简单

盼望着,盼望着,喝春茶的时节又要到了。这个时候,最为鲜嫩的绿茶是消除味蕾油腻的最佳饮品。可是,你真的懂绿茶吗?

绿茶,是我国产量最多、消费量最大的茶类。在全国,只要是产茶的地方,就都有绿茶的身影。不过,我们今天不谈产地,因为不一样的地域环境、不同的茶树品种,使得绿茶无论是外形或是口感都不尽相同。我们今天要说的是绿茶制作中最为重要的一个环节,那就是杀青。

杀青是指通过高温破坏鲜叶中酶的特性,制止多酚类物质氧化,以防止叶子变红;同时蒸发叶内的部分水分,使叶子变软,为揉捻造型创造条件。随着水分的蒸发,鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失,从而使茶叶香气得到改善。这道工序对绿茶品质起着决定性的作用。

根据工艺的不同,杀青又可细致地分为“炒青”“烘青”“晒青”“蒸青”。简单来说,在初制绿茶时,通过高温锅炒(手工锅炒或机械炒干机)进行杀青。由于在干燥过程中机械或手工炒的作用不同,成茶形成了长条形、圆珠形、扁平形、针形、螺形等不同的形状,故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青(西湖龙井)等等。烘青是用烘笼进行烘干(太平猴魁、六安瓜片、黄山毛峰),晒青是用日光进行晒干(滇青),蒸青则是以蒸汽杀青(恩施玉露),是我国古代常用的一种杀青方法。

所以,一杯好的绿茶,没那么简单。
谦益茶



“驼能”奶:有机零添加

近年来,骆驼奶日渐走进人们的生活,市场上骆驼奶的品牌也是琳琅满目。这其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶受到许多消费者的喜爱。

那么,为什么越来越多人会选择喝“驼能”骆驼奶呢?这是因为骆驼奶营养成分较高,不仅富含人体必需的18种氨基酸,还含有多种维生素、矿物质,以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等,其营养价值得到了众多消费者的认可。而且,“驼能”品牌专注只做纯骆驼奶的初心,也赢得了众多老客户的口碑。

据了解,“驼能”骆驼奶源自新疆天然牧场,并精选优质品种骆驼,采用自然放牧的方式,奶源品质极佳。不仅如此,为避免破坏营养成分,“驼能”公司还斥巨资建设了自动化程度很高的生产线,并采用瞬时直喷低温高压杀菌技术,最大限度保留了骆驼奶的营养成分。而且,“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。可以说,“驼能”骆驼奶的每一滴奶都是有机健康零添加的。

据悉,“驼能”产品中的纯驼奶粉和初段驼乳粉十分热销。如果你还没有喝过,不妨买来尝一尝。 广告信息