

云冈黄酒 相约大同餐饮人(8)

心作太阳 汗作雨

——访注册中国餐饮服务大师高红霞

本报记者 牛瑞芳



高红霞，注册中国餐饮服务大师、中华餐饮服务名师。2007年，在大同市首届餐饮技能比赛中获得“服务之星”称号；2013年，荣获中国晋菜餐馆十佳店长称号；2019年，被大同市妇女联合会授予“岗位女能手”荣誉称号。

已在餐饮服务行业摸爬滚打了25年的高红霞，竟然刚过不惑之年。在一个春光明媚的上午，记者见到了现担任弘雅饭店副总的高红霞。记者眼前的高红霞干练、利落，快人快语，明亮的眼睛里透着睿智。多年来，高红霞不仅将“真心、诚心、耐心”用于服务当中，更将其与饭店管理融为一体，成为业界的“明星”。

由于家庭经济原因，高红霞16岁时便离开家乡，来到大同打工。刚开始，没有任何技能的她只能在小饭店当服务员。但她吃苦肯干，机灵勤谨，很快就在大同站稳脚跟。几年之后，她便在我市一家饭店当上餐厅经理，走上管理岗位。

当时，位于振华南街昆仑饭店生意十分红火，高红霞就想到这种“正规”的大饭店历练历练，提升一下自己。2005年，高红霞毅然辞职，到昆仑饭店做了领班，重新干起了服务员。工作中她兢兢业业，任劳任怨，得到领导和同事们的一致认可。恰逢当时的主管离职，她便成了昆仑饭店的主管，再次走上管理岗位。成为“大饭店”的管理人员之后，高红霞首先做到以身作则，以实际行动为员工做表率。脏活累活她都抢先干，对待员工一视同仁、奖罚分明。在接待顾客上，高红霞有自己的“独到”之处，她认为对顾客不能止于彬彬有礼，这样会让顾客有距离感，要像对待家人、朋友一样与他们真心交流，耐心为

他们提供最诚挚的服务。“一些老顾客都叫我‘老高’，他们都非常信任我，只告诉为什么来用餐，其余的都放心地交给我。”采访中高红霞对记者说。

在昆仑饭店当主管期间，高红霞打破常规，率先在餐饮行业招收男服务员，从事传菜工作。男服务员传菜速度明显高于女服务员，不仅提高了工作效率，还提高了服务质量。为了缓解顾客多、雅间少的矛盾，她将多个办公室合并一处，将办公室改为“缓冲雅间”，让顾客在办公室里用餐。许多顾客都感慨地说：“饭店真是有心了，将办公室都腾出来让顾客用餐。”在高红霞担任主管期间，昆仑饭店曾创下日均营业额10余万元的辉煌业绩。

2016年，高红霞来到重新复张的弘雅饭店担任副总经理，将她的服务理念和管理模式又带到弘雅饭店，而且在管理上更加精益求精。为了杜绝员工迟到现象，她不将罚款作为唯一手段，而是采取奖励增加休息日、提前下班等方式，使员工迟到现象大有改观。她还教育员工要怀着感恩之心去工作，带着真心服务每位顾客等等。

采访中高红霞对记者说，无论有多大的烦心事，只要一看到顾客，她就会情不自禁地绽放笑脸，烦恼顿时消失全无。也许正是这份从心底里流淌出来的热爱，才成就了服务大师高红霞。

云中茶事

茉莉花茶里的花香(一)

在等待春茶来临之际，饮用茉莉花茶是再合适不过的了。淡淡的花香虽未入口，已是醉人。可你知道花茶为何会有醉人的香气吗？

花茶是由香花与茶叶拌合在一起窈制而成的(并非花草茶)，它既保持了鲜爽醇和的茶味，又兼具鲜灵幽雅的花香。花茶种类很多，有茉莉花茶、白兰花茶、珠兰花茶、玫瑰花茶等等。而茉莉花茶是产量最大，饮用面最广，最受消费者欢迎的花茶种类。

关于茉莉花茶的茶叶，可以有很多选择，绿茶、白茶都可以。花茶的好坏很大程度上取决于选花和窈制环节。截至目前，全国茉莉花种植面积近18.5万亩，广西横县、四川犍为县、福建福州市和云南元江县是中国茉莉花及茉莉花茶的四大主产区。从茉莉花茶生产实际看，茉莉花能否最大限度释放香气，是决定茉莉花茶香气品质的关键因素之一。因而，只有对茉莉花的释香机理和影响因素有充分的了解，才能对其释香过程进行有效的调控。

炎热的午后，花农们已经在花田里开始作业，含苞未放的花苞是最适合制作花茶的。因为未开放的花苞不具有特征香气成分，只有在开放过程中才逐渐释放出大量的酯类、醇类香气。同时，其香型也逐步由清香向浓郁花香转变，期间大多数香气成分的形成过程是酶促转化过程。

一杯茉莉花茶，是茶与花完美结合的体现。本是清淡的茶味多了一份清爽的花香，而清雅的花香又多了一份醉人的茶味。

谦益泰



大同人的“二月二”饮食习俗

“二月二，龙抬头”。农历二月初二，是我国民间的传统节日。但现如今，许多人对这个节日的记忆可能只剩下理发了。实际上，老大同人在“二月二”是有着许多传统习俗的。

据市地方志记载，在大同，“二月二”又称春龙节，传说是“龙抬头”的日子，表示春季来临，万物复苏，蛰龙开始活动，也预示着一年的农事活动即将开始。过去，“二月二”这天城乡都要祭龙神。是日清晨，各家要投9枚“乾隆”铜钱于壶，汲井水

沿途倒洒，至家后将余水与铜钱尽倾于水瓮中，称为“引钱龙”。周边一些县区则在“引钱龙”回家后，在水瓮盖上以豆腐为头、葱为角、麻花为腿、鸡蛋为眼、面条为尾摆成龙形，并用核桃壳盛油点灯祭供。

不仅如此，是日的饮食也有讲究。老大同人多吃饺子、油糕、粉条，名安龙角、安龙鳞、挑龙尾。而在浑源县，“二月二”这天还要“引田龙”，吃谷穗状的油炸糕。此外，民间还讲究分吃过过年时供的“枣山”，每人一块，“山尖”由家长所食。

锦华



那些美味的饼

油香：慢火炸制软糯香甜

油香，是传统清真面食。很多人以为油香和我们常吃的油饼一样，其实这是一个误解。

油香的制作极其讲究，首先要选用上好的面粉，并加入香豆粉、鸡蛋、糖和胡麻油等配料。面和后好，还要醒面超过12小时。之后将面分成均匀的小面团，再擀成面饼后放入油锅中慢火炸制。待锅中油香略有变黄后，翻一个个儿。当两面焦黄并鼓起后，即可捞出。据悉，油香制作工艺的重点也正是在炸

制上，只有经验丰富的师傅才能将油香炸得“皮儿油亮、里儿飘香”，并有“慢火炸油香，两面都发亮；爆油炸油香，里生皮焦不发亮”的说法。

炸好的油香，外皮酥脆，内里软糯香甜。据了解，油香香甜的重要秘诀之一就是里面加入的香豆粉。香豆粉是豆科植物香豆子的子叶提取物，色泽浅黄、油润，有清香味。吃的时候，最好将油香掰成小块细细慢品，只有这样才会体会到清甜的豆香味。

一凡



选驼奶不要图便宜

近年来，随着驼奶市场不断发展，以及人们对驼奶的日渐了解，喜欢喝驼奶的人越来越多。那么，面对市场上众多的驼奶品牌，如何才能买到真正纯天然、营养丰富的驼奶呢？

据了解，相比牛奶，驼奶要难买得多。这主要是因为骆驼的数量稀少，奶源有限，这也导致市场上一些所谓的驼奶其实是配方奶。因此，消费者在选择驼奶时首先要看配料表，通常纯驼奶配料表只写有一种，即骆驼生鲜乳。如果配料表中还写有其他添加剂，如大豆粉、乳清粉、植物油等，就不是纯驼奶了。其次，要看形态和颜色。优质驼奶细腻，呈现淡淡的乳黄色，并不是人们普遍认为的白色。过白的驼奶多半经过漂白工艺，特别是有白亮光泽的驼奶，并不一定是好驼奶。另外，要尝口感、闻气味。优质驼奶尝起来口感清爽，有微微的食物清甜，而不是添加了甜味剂的甜腻。而且，还有一点淡淡的咸味。如果味道明显比较咸，那是商家添加了食用盐来混淆消费者。此外，纯正的驼奶闻起来会有淡淡的乳香味，清淡而不浓郁。浓郁的奶香多是由各种添加剂调配出来的，并不是原奶应有的味道。

除此之外，在选择驼奶时不要贪图便宜。众所周知，就算在新疆，骆驼数量也并不多，尤其是双峰驼就更少之又少了。所以，市面上双峰驼产的奶，一般价格都稍微偏高。如果你现在喝的驼奶价格低于200元，十有八九是假的。

广告信息