

云冈黄酒 相约大同餐饮人(10)

艺无止境 精益求精

——记永和红旗美食城厨师长、出品总监宋斌斌

本报记者 王锦华

在永和红旗美食城,有一道菜连续销售了15年,且至今仍深受顾客喜爱,是许多顾客到此就餐时都会点的一道菜。这道菜名叫“沙棘黄米饭”,是宋斌斌的代表菜品之一。

采访中宋斌斌告诉记者,当初研发“沙棘黄米饭”的初衷,是想在“八宝甜饭”的基础上,打造一道用大同特色粗粮代替糯米制作的甜饭,使其更具有大同地方特色。最终确定用沙棘和黄米,也是因为这两种食物都是具有大同地方特色的产品。宋斌斌说,研发过程中,为了保证软硬度、稠稀度、黏度都达到最佳状态,光是试米饭就试了上百次,每袋50斤重的黄米用了三四袋。最终,这道酸甜可口、营养开胃、软糯香甜的沙棘黄米饭研发成功,并自上市后就受到顾客的喜爱。记者在采访中还了解到,除了沙棘黄米饭,宋斌斌的代表菜品醒汤牛肉锅、酱熏肘子,还在2020年我市举办的“大同市名店、名师、名菜”评选活动中入选大同名菜。

宋斌斌是从1996年开始到永和大酒店学厨的。说起当年学厨的经历,他说,那份辛苦,他至今记忆犹新。宋斌斌告诉记者,以前学厨,做学徒的时间都很长,而且什么活儿都要干,很辛苦。如练习切肉时,几乎一切就是一天。由于长时间保持一个姿势,到了晚上,手指头都伸不直了,只能放在温水盆里边泡边往开掰。而且,手指关节也

变形得很厉害。有时杀鱼,一上午能杀80多条草鱼,工作量特别大,也特别累。他说,厨师的苦累真的是别人想象不到的,但想要熟能生巧,就没有别的办法,必须多练。

宋斌斌最初学厨是从凉菜起步的,后来还当上了凉菜师傅。但他对此并不满足,总觉得不能仅仅局限于凉菜制作。于是,他又专门学习了地方菜烹饪,1998年还学习了粤菜烹饪。由于悟性高,再加上勤奋,宋斌斌的厨艺很快便有了极大提高。从2000年开始,他先后担任过永和食府的粤菜主管、副厨师长,以及永和赵宅私房菜、永和魏都壹号、永和文瀛饭店的厨师长。2020年,他开始担任永和红旗美食城的厨师长、出品总监。此外,他还是《东方美食》杂志的特约记者。他也经常为杂志投稿,推介大同美食,以让更多人了解大同美食。

采访中记者了解到,自从担任出品总监后,宋斌斌不仅要全面负责厨房的出品管理,包括菜品研发、菜谱设计、宴席菜品的出品等,还要负责培养、教授新人。宋斌斌告诉记者,菜品代表人品。在培养新人时,他也始终将这一理念贯穿其中,要求新人要先学做人,再学技术。到目前为止,他已培养新人36名。

采访结束时,谈到今后的打算,宋斌斌说,艺无止境,希望多学习别人好的经验,使自己的厨艺更上一层楼,菜品做得更加专业。

云中茶事

春茶未必越早越好

当北方的春季还在飘着雪花的时候,南方的春茶已开始迸发出生命的嫩芽。那么,是不是越早上市的春茶,口感就越鲜嫩呢?

其实,早在唐朝年间,就有“春分”时采摘特早萌芽制作“明前茶”为贡品的记载。而在民间也流传着“喝茶趁新,喝酒要陈”的说法。尤其是在近几年茶叶消费走高的市场趋势下,“春茶越早越好”成了另一个被炒热的概念。然而,春茶却不一定越早越好。

我国的顶级名优绿茶,很多集中在以安徽、浙江、江苏为核心的长江流域江南茶区。但这里的顶级绿茶,绝大多数不是早生种,发芽率受天气因素的制约很强,最好地方的原生种一般都要到3月中下旬之后才出得来。以西湖龙井为例,最特级的原料是来自群体种的一芽一、二叶,而非早生种的细嫩单芽。采摘的最好时间是在4月初,这个时候它们的物质内涵最丰富,口感亦最佳。除了江南茶区,云南普洱茶亦然。根据当地的制茶经验,班章茶重香,因此班章区域的茶,是早一点采摘的茶做出来的最好喝,所以3月中下旬就差不多开始采摘了。但易武区域却恰恰相反,易武茶的采摘制作时间是清明以后为最佳。所以说,每个区域有其各自的地理、气候和树种条件,也都有其专门的采摘时间,一味求“早”,并非是正确的之举。

新茶上市期间,希望大家理性消费,选择适合自己的那一杯“春天的味道”。 谦益泰



驼能骆驼奶: 绿色生态 品质至上

驼能乳业从创立伊始,就秉持着绿色生态、安全健康和品质至上的经营理念。而且,作为一直专注于骆驼奶生产的企业,驼能乳业也凭借过硬的产品实力、安全稳定的产品品质,赢得了众多消费者的口碑。

据了解,“驼能”的骆驼奶来自新疆哈密牧场。这里的骆驼喝的是天山雪水,吃的是骆驼刺、芨芨草、甘草等中草药,以原生态的方式自然成长。

不仅如此,为了带给消费者更优质的乳制品,驼能乳业在不断提高生产产品控要求、优化产品线的同时,在科研创新上也是不遗余力,拥有多项专利,包括纯骆驼奶冷链保险运输管理系统、纯骆驼奶质量检验管理系统、纯骆驼奶杂质残留检测分析系统、纯骆驼奶粉营养检测分析管理系统、抗菌式驼奶粉包装罐……2019年,“驼能”还荣获中国产品质量技术监督中心授予的4项奖项:中国“3·15”诚信品牌、中国质量放心品牌、国家权威检测质量合格产品、中国绿色生态健康名优产品;2020年,“驼能”又被评为2020健康中国大健康产业十大领军品牌。

屡获殊荣的“驼能”,也成为消费者信赖的放心品牌。据悉,驼能乳业不断优化和创新产品,现有纯驼乳粉、纯骆驼奶(液态奶)、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉等,可以满足不同消费者的营养需求。

广告信息

早餐这样吃更健康

人们常说:“早餐要吃好,午餐要吃饱,晚餐要吃少。”可是,由于种种原因,很多人的早餐却难以“吃好”。

家住云林街的王女士平时单位工作较忙,她家的早餐基本上都是以牛奶、面包、蛋糕为主。她说,她也知道早餐很重要,要保证有足够的营养。可是,一来没时间做,二来孩子只喜欢吃面包,所以她家多年来早餐一直比较单调。而市民张先生每天的早餐,基本上都是在小区外一些早餐店解决的。他说,小区周围有好几家早餐店,种类也多,每天可以换着花样吃。虽然他也知道经常在外边吃不

好,但早上实在是没时间做,只能将就了。除此之外,边走边吃早餐,把零食当早餐,也是我们经常可以见到的一些人吃早餐的方式。

那么,早餐到底怎样吃呢?采访中我市一家医院消化科的王大夫告诉记者,早餐是一天能量和营养的重要来源,早餐不吃或吃得太少、太简单,血液中就不会有足够的葡萄糖产生能量供应大脑,也就不能精力充沛地进行学习和工作。早餐可以吃一些富含碳水化合物的主食,如全麦面包、馒头、花卷等,再搭配一些富含蛋白质的食物,以及适量的



蔬菜、水果。但早餐也不能吃得太过营养,过于营养的早餐会加重肠胃负担。另外,最好不要边走边吃,这样对肠胃健康不利。

一凡

日式居酒屋 小酌新模式

天气渐暖,虽然还没有达到“啤酒饮料小烧烤”的温度,但是也可以在室内开启快乐的“夏日模式”。

日前,记者在采访中发现,在其他大城市很流行的日式居酒屋也出现在我市。据了解,居酒屋起源于日本的江户时代,最初是因为有很多去打酒的人,想在回家之前就小酌两口,而酒屋的经营者为了让客人在买酒时能够方便饮用,就提供一些简单的菜肴。

居酒屋多数都是以日式风格的装修为主,菜品则以日式料理为主,并结合一些当地人喜爱的下酒菜组成,如蔬菜沙拉、毛豆、炸鸡块、炸鸡翅、炸豆腐、煎鱼、烤鱼,以及烤肉串、烤尖椒等。主食则有炒面、煎饺、炒饭、石锅拌饭、海鲜葱饼、汤面等。酒水除了日式清酒,还有其他各类饮品,可以满足不同顾客的需要。

居酒屋相比小酒馆,更适合喜欢安



静的人前去消费。这里没有嘈杂的音乐,两三个好友围坐在一起聊聊天,小酌一杯,是个不错的选择。 孟维鹏