

云冈黄酒 相约大同餐饮人(12)

学厨必须先学做人

——访红旗大饭店厨师长咎伟中

本报记者 王锦华



红旗大饭店自1995年开业以来,一直秉承“高贵不贵,红旗品位”的经营理念,追求一流的饭菜品质、服务品质、宾客感受。而咎伟中也在红旗大饭店,从一名普通的学徒,成长为厨艺精湛的厨师长。

咎伟中是从1998年开始到红旗大饭店学厨的。他告诉记者,当时想在大饭店学厨很难,因为学厨的人多,而全大同又没几家像样的大饭店。所以,他很珍惜自己能在红旗大饭店学厨的机会,

在学厨的过程中,一有机会就认真向师傅请教。而且,他对师傅和师兄们都非常尊重,师傅和师兄们也都愿意真心实意地教他。有一次,师傅让他学做肉臊子,他心想自己是搞中餐热菜的,不愿意学。但师傅不同意,必须让他学,希望他能多掌握一点技能。咎伟中说,他在学徒的过程中遇到不止一两师傅,还有几位是外地师傅,现在20多年过去了,他和师傅们仍然保持着联系。

采访中咎伟中告诉记者,他曾先后学习过本地菜、广东菜、淮阳菜、国宴菜的烹饪技法,尤其擅长国宴菜,代表菜品有国宴清汤狮子头、乌鱼蛋汤、国宴焗银鳕鱼等。他也曾多次在各类比赛中获奖。2003年,他荣获山西省烹饪大赛个人金奖;2008年,他被授予“山西省十佳厨师”称号;2012年,他荣获全国烹饪大赛个人金奖;2020年,他被授予“中国晋菜大师”称号。

咎伟中是从2008年开始担任红旗大饭店厨师长的,除了负责管理工作,还要培养新人,不断进行菜品研发。咎伟中说,虽然自己现在从事的是管理工作,但他始终抱着学徒的心态对待工作,不断学习企业管理方法。他告诉记者,管理工作要因人而异,比如有人适合温柔管理,宜多交流、开导,有人则适合严格要求。只有针对不同性格的人,采用不同的管理方式,才能让工作更上

一层楼。而在培养新人方面,咎伟中强调学厨必须先学做人。因为如果人品不好,就无法与师傅交流,与师兄合作。而且,他也更愿意培养有创新能力、不服输的新人,因为这样的人才不会被市场淘汰。

采访中,咎伟中多次提到红旗大饭店的企业文化。他告诉记者,从去年9月,饭店提出了“发扬红旗人精神,创顾客满意服务”的口号。为了保证菜品质量,相关部门负责人要亲自走访市场、考察货源、多次回访,确定食材质量无误方可进入采供部门。而且,凡是饭店售出的菜品,都要保证质量,顾客对饭菜提出任何意见或是建议,也都必须坦诚接受。也正是在这种企业文化的熏陶下,员工们都恪尽职守,自觉把自己的工作干好。不仅如此,“红旗人”还深谙“服务即信誉”的经营原则,尽力将服务做精做细。有一天晚上8点多了,一位顾客想吃炒青椒,可是当时厨房正好没有青椒了,而且天色已晚,外面也没有卖菜的了。这时,一名家住新华街的员工说自己家有,并马上让媳妇骑车送了过来,最终为顾客炒出了这道菜。

采访结束时,说起今后的打算,咎伟中说,厨师是一个饭店的核心,自己能有今天的成绩,得益于“红旗”这个品牌。他会一直做下去,带好团队,在红旗大饭店这个平台上实现自己的个人价值。

食物烹调食用都要讲究温度



在日常生活中,食物的温度是人们不常探讨的话题。但实际上,不同食物对温度有着不同的要求。而且无论是烹调温度,还是食用温度,与我们的身体健康也都有很大关系。

据有关资料介绍,合适的温度会让食物的口感更好。如泡茶的最佳水温是70℃-80℃,这样泡出来的茶水色香味俱佳,且茶叶中所含的营养物质不会遭到破坏。冲蜂蜜水的最佳温度为50℃-60℃,如果用沸水冲蜂蜜,不仅会改变蜂蜜的味道,使之变酸,还会使蜂蜜中的酶变性。另外,食物最好稍微放凉点再吃,以免使食道表皮细胞受损,增加患食道癌的风险。

对于一些食物适宜的烹饪温度,我市一家饭店的厨师冯师傅提醒说,烹调

蔬菜时,从保留营养的角度来讲,宜多用蒸、煮、炖等低温烹调方式,少用炒、煎、炸、熏、烤等高温烹调方式。如果需要炒,最好是急火快炒。煲汤时,汤中蔬菜不宜煮太久,以免维生素C遭到更多破坏。如果需要熏烤,尽量少用明火,并缩短熏烤时间。另外,味精一般应在菜肴快出锅或者刚出锅时加入,因为这时菜温在70℃-90℃左右,是味精溶解最好的温度,鲜味也最浓。如果温度过高时加入味精,味精中的谷氨酸钠就会焦化,既没有鲜味,还会有一定的毒性。 一凡

那些美味的饼

驴肉火烧:外脆内软 浓香诱人

驴肉火烧虽不是大同的传统食物,但却是许多大同人喜爱的美食,在大同的街头也有许多驴肉火烧店。

驴肉火烧是起源于保定、河间一带的传统小吃,在冀中平原的地位相当于牛肉拉面在兰州、刀削面在大同的地位,既可以是正餐,也可以是早餐,还可以是地方特色小吃。

据了解,判断一家店的驴肉火烧好不好,一要看驴肉,二要看火烧。一般来

说,制作驴肉火烧时,要将驴肉先以大火、后以文火炖至色泽红润、香而不柴、香味绵长、酥软适口。在这个过程中,最关键的是掌握好火候,因为驴肉煮嫩了不熟,煮老了发柴。而火烧的制作更是讲究,要先用专用的炉子烙,等火烧基本熟透后,再放入特制的炉灶中烤制。这样火烧就可以烤得外面酥脆,里面柔软。

火烧烤好后,将卤好的驴肉伴着老汤汁夹入酥脆的火烧里面,于是火



烧的酥脆和驴肉的鲜美便完美地结合了。咬一口,外脆内软,浓香诱人,让人回味无穷。 锦华

云中茶事

感受明前那杯茶

《神农本草经》中有这样的记载:“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”而唐代陆羽在《茶经》里也说:“茶之为饮,发乎神农氏。”茶最早被发现,是因为它有解毒的功效。而在我们的记忆中,那一丝丝清凉的苦涩,是我们对茶的模糊认识。

“清明”,是最易勾起对故人怀念的节气。对于茶叶来讲,“清明”也是最为珍贵的时刻。适中的气温、充沛的雨量、较少的虫害侵扰,加之经历了漫长时间的积蓄,在这个时节里,它向世人展现出最好的姿态。

那明前茶除了绿茶还有别的茶吗?今天来说说那生长在“清凉世界”中的莫干黄芽。莫干黄芽始自晋代,是浙江省第一批省级名茶,因其产于“清凉世界”莫干山,常含有嫩黄白毫芽尖,遂得此名。关于黄茶的采摘,要求十分严格,有芽茶、毛尖、明前及雨前之分。清明前后所采称“芽茶”,芽茶最为细嫩,于清明与谷雨之间采摘一芽一、二叶。黄茶属轻发酵茶类,加工工艺近似绿茶,只是在干燥过程前或后,增加一道“闷黄”的工艺,促使其多酚叶绿素等物质部分氧化。而就是这一道“闷黄”,使得茶叶的颜色与泡出来的汤色都有了改变。

明前茶,得季节之神髓、时节之精华,芽叶细嫩,色翠香幽,味醇形美。在这万物生长之时,让我们泡上一杯鲜嫩的茶叶,感受其独有的鲜美吧。 谦益泰



选驼奶谨防配方奶

近年来,富含多种氨基酸和蛋白质的骆驼奶日渐受到人们的青睐,市场上骆驼奶的品牌也是琳琅满目。但比起常见的牛奶,骆驼奶要难买得多,这主要是因为骆驼的数量稀少,奶源有限。因此,消费者在选购骆驼奶时一定要学会辨别,以防买到配方奶。

据了解,新疆是全国养骆驼最多的地区,占全国骆驼总数的50%左右,一年的驼奶产量为4万多吨。骆驼奶的产量为什么这么少呢?这是因为,一般情况下,一峰双峰驼的产奶量仅为1.5-2kg,其中大部分被驼羔所食,只有1kg左右能供人类所用。而且,骆驼也不像奶牛一样可以人工干预产奶,其自身调节系统非常好,喝水多或少并不会影响产奶量。另外,骆驼奶也不像牛奶那样容易挤出。不但挤奶者要与骆驼建立良好的关系,这样骆驼才肯让其挤奶,而且母骆驼必须嗅到幼骆驼的气味,才会分泌乳汁。

那么,消费者如何辨别所购买的骆驼奶是纯驼奶呢?据介绍,消费者可通过查看成分表来辨别所买的骆驼奶是配方奶还是纯驼奶。如果配料表后面只写了“骆驼生乳”,这样的产品为纯驼奶;如果还有其他成分,均为配方奶。另外,在口感上,骆驼奶比牛奶稍微偏咸。 广告信息