

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昝伟中

本报记者 王锦华



红旗大酒店自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。而昝伟中也在红旗大酒店，从一名普通的学徒，成长为厨艺精湛的厨师长。

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

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。昝伟中说，他在学徒的过程中遇到不止一两位师傅，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。

采访中昝伟中告诉记者，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。

昝伟中是从2008年开始担任红旗大酒店厨师长的，除了负责管理工作，还要培养新人，不断进行菜品研发。昝伟中说，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，昝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，与师兄弟合作。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，昝伟中多次提到红旗大酒店的企业文化。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，一位顾客说想吃炒青椒，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，并马上让媳妇儿骑车送了过来，最终为顾客炒出了这道菜。

采访结束时，说起今后的打算，昝伟中说，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，在红旗大酒店这个平台上实现自己的个人价值。

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？今天就来说说那生长在“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



食物烹调食用都要讲究温度

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



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，让人回味长久。

锦华

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“骆驼生鲜乳”，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