

云冈黄酒相约大同餐饮人(16)

试玉要烧三日满

——访花园大饭店行政总厨王明亮

本报记者 牛瑞芳



王明亮，山西省烹饪名师、山西省晋菜大师，现为花园大饭店行政总厨。2013年，获全国第七届（山西省第六届）烹饪服务技能竞赛团体金奖；2019年，获第八届全国烹饪技能竞赛（分赛区）专业组中餐热菜银奖、山西省第七届烹饪服务技能竞赛个人赛中餐热菜项目特金奖，并被大同市劳动竞赛委员会授予“三等功”。

最早认识王明亮，是在第四届成龙国际动作电影周2018雪花啤酒美食嘉年华上。花园大饭店作为美食节“本地美食”板块的领军饭店，亮相于美食节。在12天的美食节中，作为花园大饭店行政总厨的王明亮每天亲自上阵，精心制作每一道精美小吃，哪怕是一个小细节也要做得同在饭店里一样。美食节的工作人员对王明亮说，美食节的菜品是快餐，没必要做得那么精细，菜品上的配饰可以忽略。王明亮却说：“试玉要烧三日满，辨材须待七年期。我代表的是‘花园大饭店’这个金字招牌，不能有半点疏忽。”

美食节已过去近3年了，王明亮的话让记者至今记忆犹新。4月末一个晴朗的上午，记者再次见到王明亮，他依然说，入行28年，每天都不能懈怠。

王明亮来自内蒙古自治区的一个农村，上世纪80年代末期，他在高考中以0.5分之差与报考的中专院校失之交臂。他原打算打工挣些钱再去复读，然而挣钱的艰辛、家人的不易，让他放弃了上学，至今都令他十分遗憾。王明亮在家里就经常帮母亲做饭，他离开家乡打的第一份工就是在建筑工地食堂做饭。单调机械的工作让他感到前途渺茫，不想就此虚度一生。于是，王明亮离开工地，到职业技术学校学习厨师专业。1993年，王明亮技校毕业后找工作又颇费一番周折。他沿着各条街道，挨家问饭店是否需要厨师。可是，他硬是找了半个月也没找到一家要厨师的饭店。一天，他来到位于儿童公园西门的一家饭店，结果人家刚刚

招上厨师。备感失望的王明亮在与老板闲聊时，老板说他的一个亲戚在弘雅饭店，让他去那里试一试。王明亮拿着这位好心老板写的便条去了弘雅饭店，终于在那里找到了工作。采访中王明亮对记者说，找工作的艰难让他十分珍惜这来之不易的机会，尽管当时在饭店里只是个杀鱼工，可他却认真对待，恪尽职守。他曾一年没休息过一天，还多干出30多个班（加班）。弘雅饭店负责人看他勤劳肯干，便让他进入后厨开始配菜。两年后，王明亮上灶炒菜，成为一名真正的厨师。后因工作出色，在花园大饭店开业时，王明亮来到花园大饭店，并逐步成为行政总厨。

王明亮不仅吃苦耐劳，而且也十分热爱学习。成为厨师后，每当店里请来钓鱼台国宾馆的大师、粤菜大师，他都潜心学习。学习之后还要反复琢磨，根据大同人的口味习惯进行改良。现如今，花园大酒店里很多菜品，诸如秘制牛小排、宫廷海珍、藜麦刺身等都是王明亮经过琢磨、试制研发而来。王明亮不仅在研发菜品上肯下工夫，在“传帮带”上也颇用心思。他说，带徒弟既要严又要松。在业务上要高标准严要求，在日常生活中则尽可能去关心他们。

直到现在，王明亮每年都要花好几千元订阅和购买各种专业杂志和书籍，一有时间他就看看书。他说，厨师看似只是炒炒菜，但学无止境，勤学、苦干才能成为“大师”，而不仅仅局限于“厨师”。

挑全麦面包不能只看颜色

面包，是许多人的早餐食品。其中，全麦面包因膳食纤维丰富、热量较低，受到人们的青睐。可是，记者在采访中发现，一些消费者在挑选全麦面包时，只要看到包装上标着“全麦”字样，或是面包为褐色，就以为自己买到的是全麦面包。其实，事实并非如此。

据了解，全麦面包是指用没有去掉外面麸皮和麦胚的全麦面粉制作的面包，特点是颜色微褐，肉眼能看到很多麦麸的小粒，质地比较粗糙，但麦香浓郁。不过，由于真正的全麦面包含有较多粗纤维，口感非常粗糙，难以以下咽。于是，为了让消费

者更易于接受，大多数商家一般只是添加部分全麦粉，以让全麦面包吃起来口感更好。可是，由于全麦面包原料成本较高，一些商家为了节约成本，通过在白面粉里加入焦糖或糖浆，使面包在颜色上很像“全麦面包”。因此，我们在挑选全麦面包时不能仅仅从颜色上来判断。

那么，我们该如何挑选全麦面包呢？据了解，挑选全麦面包，首先要看配料表。如果配料表中全麦面粉的排名越靠前，说明该产品中全麦面粉的添加量越多。其次，看外观及颜色。全麦面包通常



为褐色，不仅表面有较多麸皮，而且切开后内部断面上也有麸皮。另外，在口感上，虽然全麦面包相比普通白面包略粗糙，但全麦面包香味浓郁，吃起来更有嚼劲。除此之外，我们在挑选全麦面包时，应尽量挑选添加剂少的面包。一凡

那些美味的饼

黄烧饼：色泽金黄 香甜酥脆

黄烧饼是灵丘县特产，具有色泽金黄、香甜酥脆、油多不腻、久存而不变质的特点。

说起黄烧饼的来历，还有一个小故事。据《灵丘县志》记载，清朝时，灵丘上寨村有位屠夫用驴油、白面和白糖做成圆饼，经土炉烤制成烧饼，吃起来香甜可口。后来，由于买烧饼的人越来越多，而驴油有限，便改用当地的菜籽油、胡麻

油。因这种烧饼色泽金黄，屠夫遂为其起名“黄烧饼”。此后，烧饼师傅又进一步改进制作工艺，调整了油、面、糖的比例，撒上了芝麻，并确定了黄烧饼的标准：直径12厘米，饼重约80克。

黄烧饼香甜酥脆，吃的时候要用一只手将饼竖起来，拿到嘴边，轻轻一咬，另一只手放在嘴下接着纷纷落下的碎屑。饼到嘴里，轻轻咀嚼，饼就化在嘴



里，胡麻油和芝麻混合的香味充满口腔。即使整个饼吃完，嘴里仍留有余香。

黄烧饼作为地方特产，是许多大同人走亲访友的馈赠佳品。黄烧饼制作技术，还入选山西省非物质文化遗产保护名录。

锦华

云中茶事

茶叶的那些滋味(下)

立夏已过，气温也在逐步回升。不知道你是否对茶叶的滋味有了新的认识，在此我们继续之前的话题，聊聊那些没说完的滋味。

除了上次介绍的几种类型外，茶叶的味道还有好多种。其中，陈醇型一般是指茶叶在加工中有发水闷堆的陈醇化过程，属此味型的有六堡茶、普洱茶等。鲜醇型，是指鲜叶较嫩，味鲜而醇，回味鲜爽，属此味型的茶叶有太平猴魁、高级烘青、大白茶、小白茶、高级祁红、宜红等。鲜浓型，是指鲜叶嫩度高，叶厚、芽壮、新鲜，水浸出物含量较高，味鲜而浓，回味爽口，属此味型的茶叶有黄山毛峰、茗眉等。清鲜型，多指红茶或绿茶因加工及时合理，有清香味及鲜爽感，属此味型的茶叶有蒙顶甘露、碧螺春、雨花茶、都匀毛尖、白琳工夫及各种银针茶。甜醇型，指味感甜醇，属此味型的茶叶有安化松针、恩施玉露、白茶及小叶种工夫红茶。鲜淡型，指鲜叶中多酚类、儿茶素和水浸出物含量均少，氨基酸含量稍高，茶汤入口鲜嫩舒服，味较淡，属此味型的茶叶有君山银针、蒙顶黄芽等。醇爽型，指鲜叶嫩度好，滋味不浓不淡、不苦不涩，回味爽口，属此味型的茶叶有黄茶类的黄芽茶及一般中上档工夫红茶等。醇和型，指滋味不苦涩而有厚感，回味平和较弱，如黑茶类的湘尖、六堡茶及中档工夫红茶等都属此味型。平和型，指鲜叶较老，整个芽叶约一半以上已老化，属此味型的茶叶很多，有红茶类、绿茶类、青茶类、黄茶类的中下档茶及黑茶类的中档茶。

好了，关于茶叶的滋味，我们就说到这里。还是那句话，茶叶的发展还在继续，茶叶的滋味也远不止这些。 谦益泰

好品质源于好工艺

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。其中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，以纯天然、营养丰富的特点受到许多消费者的喜爱。

驼能生物科技有限公司是一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业，以生产纯骆驼奶及驼奶制品为主，产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳及儿童驼乳粉。而且，“驼能”系列产品均获得国家权威机构有机审核认证，并做到了“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。

据了解，“驼能”骆驼奶的好品质主要得益于其好产地、好奶源、好工艺三大优势。为了给消费者提供健康营养的驼奶产品，“驼能”公司实地考察了新疆多个骆驼奶源牧区，最终选定了位于北纬47°的牧区。这里独特的地理环境，为骆驼提供了极佳的食物环境和生存环境，在这个环境中长大的骆驼身躯高大，驼奶质量更好。另外，为保证驼奶的新鲜度，“驼能”公司与靠近牧区且多年从事驼奶生产加工的正规大型企业合作，结合现代化科学管理技术，保证每一杯骆驼奶均由牧场直达。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，并且采用瞬时直喷低温高压杀菌技术，在生产过程中不加任何添加剂，最大限度保留了骆驼奶的营养成分，使骆驼奶的纯度达到较高状态。 广告信息