

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,每天都不敢懈怠。

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一个建筑工地食堂做饭。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,花园大饭店里很多菜品,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”。

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,在生产过程中不添加任何添加剂,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

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,另一只手放在嘴边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