

“千鸡百味”美食评选即将开赛

本报记者 王锦华

鸡在传统美食文化中象征着凤凰，寓意吉祥，寄托着人们的美好愿望。大同饮食文化博大精深，对于鸡这一食材的开发亦非常丰富。为了展示我市餐饮行业的繁荣景象，展现餐饮人的创新精神，我市将于6月1日—6月30日举办“合顺昌”“千鸡百味”美食评选大赛。此次大赛由大同日报传媒集团有限公司、大同市餐饮饭店业协会主办，大同市大瀚文化传媒有限公司协办，《大同晚报·美食周刊》承办，合顺昌遇见新晋菜为该活动冠名。

说起鸡的吃法，在大同的美食菜谱里有上百种，我市许多饭店也都有各自的“招牌鸡”。其中，最出名的莫过于凤临阁的“凤趴窝”。凤趴窝是一道颇有历史渊源的传统经典名菜，不仅皮酥肉嫩、醇香宜人，而且全鸡通身金黄、振翅欲飞，形似凤点头，“凤趴窝”也由此得名。此外，红旗皇城一号的徽菜“肥西老母鸡”，也是一道值得称道的以鸡为食材的菜品。该菜选用安徽农家散养的黑爪母鸡，在烹制时

不加入任何辅助材料，汤鲜肉美，营养丰富。永和文瀛饭店的“山庄烤鸡”，以小土鸡为主料，先用食药同源的中草药煮过后浸泡入味，然后用烤箱烤至皮香肉烂，十分美味。凯鸽餐饮的“风沙鸡”，是“凯鸽”各店点单率极高的一道菜品。该菜精选优质三黄鸡，要经过浸泡、腌制、风干、低温慢炸等工序后方能成菜，制成的风沙鸡色泽金黄、外脆里嫩，外皮酥脆、里面多汁，并伴有蔬菜的清香。红旗砂锅居滨河路店的“砂锅肚煲鸡”是该店的招牌菜，两种本不相干的食材，在厨师的精心烹制下形成了“人间至味”，成菜汤色奶白、香味扑鼻，鸡肉酥烂、猪肚Q弹。田园颐宾楼的“状元鸡”，则不仅滋补养生，而且有着美好的寓意。该菜选用当年的小公鸡与猪蹄，再加上田师傅自制的秘制汁制作而成，成菜味道鲜美、入口软烂，在上菜时还会由身着状元服的工作人员端上桌，别具特色。御河大酒店的“御膳一品鸡”，也是一道“功夫”菜。整只鸡色泽红润，外焦里

嫩，汁水丰盈，肉质嫩滑，而且水果的清甜和香菇、竹笋的清香，以及黄油鸡独有的肉香，多种味道在口腔间循环往复，让人回味无穷。

采访中记者了解到，“合顺昌”“千鸡百味”美食评选大赛共分四个阶段。其中，6月1日—6月7日为征集阶段；6月8日—6月21日为展示阶段，参赛菜品将由市餐饮饭店业协会优选推荐，在《大同晚报·美食周刊》以图文方式展示，并在大同日报融媒、大同日报官方微信推送，在抖音大同日报官方号、今日头条大同日报官方号、大同日报微博等平台展示；6月22日—6月26日为评选阶段，将通过网络投票与专家评议相结合的方式，从菜品的色、香、味、意、形、养六个方面进行评选，最终评选出最具人气奖、最佳颜值奖、最佳养生奖、最佳创新奖、最具特色奖各3名，以及最具潜力奖10名；6月27日—6月30日为评选揭晓阶段，评选结果将在《大同晚报·美食周刊》，以及大同日报融媒、大同日报官方微信和抖音大同日报官方号、今日头条大同日报官方号、大同日报微博等平台发布。



我市31名服务大师、名师通过省级认定



5月18日，“山西省文明餐饮服务大师、名师”大同市培训考核认定在王府至尊酒店举行。来自我市各大酒店、社餐名店、团餐公司的31名服务大师(其中大师22名、名师9名)参加了此次考核认定，并全部通过。

此次“山西省文明餐饮服务大师、名师”培训考核认定，是由山西省烹饪餐饮饭店行业协会组织的，旨在进一步推进“放心文明餐厅量化分级评定规范”标准建设，培育一批“技能型、知识型、创新型”餐饮服务领军人才，推

动我省餐饮行业高质量、高品质健康发展。参加考核认定的名师要求年龄30周岁(含30岁)以上，专业工龄不少于10年；大师要求年龄40周岁(含40岁)以上，专业工龄不少于15年。而且餐饮服务专业知识和技术要过硬，曾参加过技能竞赛并获得优异成绩，担任过专业赛事评委；以师带徒培养人才，徒弟曾参加过省级以上专业赛事。此次考核认定，由资深注册中国服务大师刘丽滇、柴渝雨、王晓英、关建忠、刘艳蕾担任裁判。

在当天的考核中，31名选手凭借突出的表现和多年来的丰富经验赢得了评委们的一致称赞。在经过理论考试、实操考评(制作餐饮服务PPT，在规定时间内完成主题宴会设计)、论文答辩三个环节的严格考核后，以全部合格的成绩通过了此次考核。

据悉，继2019年我市考取8名注册中国服务大师之后，此次又增加31位省级服务大师、名师，也预示着我市文明餐饮服务工作又上了一个新台阶。

一凡

合顺昌遇见新晋菜“味”你而来

山西作为华夏文明的发源地之一，不仅历史悠久，饮食文化也源远流长。而晋菜伴随着晋商的辉煌曾风靡一时，历经岁月的洗礼，自成体系。

合顺昌遇见新晋菜，以晋菜为主，融合各大菜系之精华，力求将晋菜的魅力展示给更多人。

走进合顺昌遇见新晋菜，新中式的装修风格，营造出浓浓的山水写意的东方意境。柔和交错的明暗灯光，让用餐环境更显舒适。

好的餐厅一定是色香味俱全的。合顺昌遇见新晋菜精选天然绿色食材，拒绝使用添加剂、色素，力求将健康绿色的餐品带给每一位顾客。而且，在挖掘传统饮食文化、传承古法烹饪的同时，也力求让美味焕然一新，给顾客带来更多更好的美食享受。其中，“来者为王”优选甲鱼、鸡肉、肉丸、山药，足见半锅的食材炖出一锅美味的鲜汤，滋补暖胃；“一粒红尘”精选新鲜大虾球，裹上酥香外皮，做成荔枝的模样，一颗颗挂在“树”上，美

味诱人；“王府手抓排”软烂鲜嫩，鲜香脱骨，蘸着秘制蘸料大口吃起来十分过瘾，浓郁味美的羊汤泡着软香的馍，营养又滋补；“千岛湖大鱼头”鱼肉细腻，汤味鲜浓，酥脆的油条吸足汤汁，咬一口让人回味无穷……

当然，“合顺昌”的美食不仅仅是这些。如果你心动了，就快到这里开启一场寻味之旅吧。

广告信息



■广告

2021《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

