

云冈黄酒 相约大同餐饮人(18)

资深则左右逢其源

——访瑞世佳典餐饮集团副总经理张利军

本报记者 牛瑞芳

《孟子·离娄下》里有一句话：资之深，则取之左右逢其原。原意是学得工夫到家后，就能积蓄很深；积蓄深了，就能左右逢源取之不尽。这句话用在张利军身上很是恰当。张利军在厨房里能够得心应手，游刃有余，实则是通过多年的不懈努力。也因此，才成为我市较大规模主题婚礼酒店之一的瑞世佳典餐饮集团副总经理，负责菜品研发和厨政管理。

生于1983年的张利军身材高大，声如洪钟。他15岁时便从内蒙古自治区来到大同市打工，先后在蓝宝石酒店、九州饭店等店学厨。张利军性格豪爽，且有号召力，有责任、有担当，在他18岁时就率领一个小团队以包厨为业，在我市周边县乡颇有名气。

2012年，张利军入职大同市瑞洲大酒店，从烹炒工作干起。无论每天有多累，他都坚持第一个到，最后一个走。他的勤奋，老板看在眼里，很快他就在瑞洲大酒店担任总厨职务，开始主抓菜品研发出新和厨政管理。2015年1月，瑞世佳典主题婚礼酒店开门迎客。这是我市首家集婚礼宴席和婚庆服务于一体的高端婚礼酒店，营业面积8000平方米，可一次接待1800人同时就餐。这一年，张利军又迎来一次新的挑战，成为该酒店的行政总厨。

一直以来，我市许多酒店的宴席菜肴由于种种原因不尽如人意。为改变这一现状，张利军在菜品上做足了文章、下足了工夫。他组建了实力超强的菜品研发团队，团队成员大都从事厨师行业25年以上，且在业内口碑极佳。他还实行每周例会制度，定期对菜品进行分析、研究，并根据时令及消费者的反馈，在推出时令新菜的同时对已有菜品做出改进。由于张利军带领团队在菜品开发上精雕细琢，使得宴席菜品质有了很大提高，让宴席菜品与零点菜品一样“尽如人意”。如香椿炒鸡蛋是一道较为常见的时令菜，张利军别出心裁，又推出香椿炒豆腐，大受食客们的喜爱。

食材决定菜品。在食材的选择上，张利军会与该酒店多个部门进行广泛的市场考察后才选取。一些粗粮的原材料都实行“专供”，海鲜食材则是当天空运而至。清汤狮子头是该酒店的招牌菜，张利军说，他们所用的猪肉是阳高县一个农户“特供”的，在制作时还要手工切馅，小火炖制3小时以上，所以才有了“肥而不腻、回味无穷”的“魅力”。扒牛肉是一道传统菜肴，此菜成菜时大都选用钙质牛肉。张利军则在菜品研发时“老菜新做”，选取内蒙古自治区特种黄牛肉，再根据大同人的饮食习惯，辅以



蒜醋汁，味道独特，成为该酒店点单率极高的菜品之一。

现实生活中，许多人每天做着平凡的工作，重复着两点一线的生活，缺乏激情。但是总有一些人，能在日复一日的枯燥中找到自己的乐趣与坚持。张利军就是这样的人，他说，每一份工作，都有独一无二的价值；每一个目标，都有人用尽全力去追逐。

油条味美，但要适量食用

油条，是许多人爱吃的食物。尤其与豆腐脑或是豆浆搭配，更是许多人吃早餐时的主要选择。可是，从健康角度来说，油条毕竟是油炸食品，并非对身体健康有益。而且，一些关于油条铝超标的新闻，也让人对油条不禁“望而却步”。

采访中记者了解到，人们对于油条最主要的担忧就是里面所含的铝，因为有些商家在制作油条时会加入明矾，而明矾中含有一定的铝元素，在一定条件下容易产生氢氧化铝。如果在体内堆积过多，对人们的身体健康有一定危害。另外，制作油条时所用食用油的好坏也是人们关心的问题。

那么，油条到底能不能放心吃呢？我市一家医院消化科的王大夫说，油条属于脂肪含量相对较高的油炸食品，可以吃，但是不能常吃。另外，现在市场上很多油条都是无矾油条，建议首先选择。如果是自己在家炸油条，应注意控制油温不要过高，油炸时间不应太长，待油条金黄色时即可出锅。除此之外，吃油条时不必只是单一地搭配豆浆或是豆腐脑，也可以搭配一些新鲜蔬菜、杂粮粥等食用。

而记者在采访中还了解到，从近年来我市油条等油炸面制品监督抽检结果看，铝残留量指标合格率明显提高。有关专家也指出，食用检出少量铝的油条，



并不会产生不利的健康影响，只有长期食用铝超标的食品，才有可能影响人体健康。如不考虑其他食品中铝的来源，以一根油条1两，按照国家标准中的最大限量值来计算，一个60公斤体重的成年人，每周食用24根油条，才会达到影响健康的风险值。因此，油条是可以放心吃的，但要适量。

锦华

“六一”，带孩子去这些地方过节

“六一”儿童节就要到了，记得小时候过儿童节，没什么地方可以去，去得最多的就是市里的几个公园，玩一玩游乐设施就算过节了。如今，我市适合孩子玩的地方越来越多。在此，记者就给大家推荐几处适合带孩子过节的有吃又有趣的地方。

奥特曼是许多80后的童年记忆，不知道从什么时候开始，也成了孩子们喜欢的动画人物之一。于是，当奥特曼堡

这样一家以奥特曼为主题的餐厅开业后，立刻便成了小朋友们的打卡之地。在这家餐厅，除了大厅内陈列的几个大型奥特曼造型外，还有很多与奥特曼相关的手办、玩具等，主餐则是汉堡、薯条等西式快餐。

蛋糕是很多小朋友喜欢的美食，只要有可能，一定希望天天都能过生日。不过，光吃可不过瘾。在小世界手工坊里，从蛋糕坯到奶油、新鲜水果，全都选材优质。你

可以带着孩子进行一次手工蛋糕的制作，不仅好玩好吃，还能培养动手能力。

近年来，去农场采摘是许多人假日休闲的方式之一。儿童节，带着孩子一起去大棚采摘新鲜水果，让宝贝们在亲近大自然的同时增长农业知识，知道食物的来之不易，也是个不错的选择。

当然，我市值得带着孩子一起游玩的项目还有很多。但无论做什么，有父母的陪伴才是最快乐的。

孟维鹏

云中茶事

乌龙茶的“乌龙”事(中)

不同于绿茶和红茶，乌龙茶的加工工艺较为复杂，制作过程中不会完全破坏全叶组织，但又要轻微擦伤叶缘组织；细胞内含物既不能完全变化，但又有一部分发生氧化作用。靠着这样复杂的工艺，最终获得乌龙茶独特的色、香、味。

乌龙茶的加工过程，大体可以分为晒青、做青、杀青、揉捻、干燥几步。做青是乌龙茶品质形成的关键步骤，也是乌龙茶特有的加工工艺。做青过程包括“摇青”和“凉青”工序，两者交替进行，反复多次。摇青又称“浪青”，通过摇青工序破坏叶缘细胞，促使多酚类物质发生酶促氧化及青臭气挥发；再通过凉青工序使叶表水分蒸发、叶内水分分布均衡，进一步促使多酚类物质发生酶促氧化，香气物质进一步形成。具体过程为，摇青一段时间后，把叶片摊开凉青，然后再摇青、凉青。反复多次以后，叶缘由于遭到破坏而发生轻度氧化，叶片呈现红边，叶片中央部分则由于叶绿素等物质降解，叶色变淡，由暗绿转淡绿再变为黄绿，最终形成“绿叶镶红边”的特点。

按照不同乌龙茶所需发酵程度的深浅，制作过程中的做青程度也有所不同。所以，乌龙茶的制作工艺在具体掌握上，不同产地、不同品种各有不同，品质也有所差异。

既然乌龙茶这么爱“摇”，你也可以试试喝前摇一摇，说不定还能品出更多不一样的味道哦！

谦益泰



选驼奶要看执行标准

如今，乳制品市场上除了常见的牛奶、羊奶之外，骆驼奶等“特色奶”也悄然盛行。可是，由于我国特色乳制品目前并没有统一的行业标准，即国家标准，而市场上的骆驼奶品牌众多，有的参考地方标准生产，有的则以固体饮料标准来生产。因此，消费者在购买骆驼奶时一定要看仔细。

据了解，编号为DBS 65/014-2017的《食品安全地方标准 驼乳粉》是目前大多数生产驼乳粉的企业所使用的标准。除此之外，还有一部分骆驼奶生产企业以保护消费者健康、提高产品质量为己任，制定了严于地方标准的企业标准。驼能生物科技有限公司就是其中之一，其所执行的标准为Q开头的企业标准：Q/ZTSW0001S。

驼能生物科技有限公司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。

消费者在选择驼奶时，除了看其所标注的执行标准外，还应看配料表，通常纯驼奶配料表只有一种，即骆驼生鲜乳。如果配料表中还有其他成分，如大豆粉、乳清粉、植物油等，就不是纯驼奶了。另外，纯正的驼奶闻起来会有淡淡的乳香味，在口感上比牛奶稍微偏咸。但如果咸味比较明显，就有可能是商家添加了食用盐来混淆消费者。

广告信息