

云冈黄酒 相约大同餐饮人(23)

# 心怀感恩 回报顾客

## ——访弘雅饭店厨师长张高

本报记者 孟雄鸣



张高来自朔州市的一个农村，19岁时开始出来打工赚钱。因为当时可以选择的工作很少，要么去工地，要么去饭店。而那个年纪正是能吃的时候，

相比工地，去饭店工作似乎更容易满足这一需求。

可是，那时候找一份饭店的工作并没有那么容易。张高四处打听，求职路上可谓是历经坎坷。最终，在熟人的介绍下，他到当时的昆仑饭店做了一名学徒，开始了他的厨师生涯。

采访中张高告诉记者，刚到昆仑饭店时，他最先干的是剥葱剥蒜、打荷等小事。但工作不分大小，无论做什么，他都认真对待，恪尽职守。这样的小事，他做了整整三年，而且其中有一年，他一天都没有休息过。正因为这股子勤劳肯干的劲头，饭店负责人开始让他配菜。两年后，张高开始学习炒菜。也就是从那时起，让张高对厨师这个职业有了新的认知：这不单单是一份糊口的工作，更是一份自己所热爱的事业。于是，张高暗暗下定决心，一定要干出个名堂来。

凭着对工作的热情和踏实肯干的劲头，张高在工作中总是遥遥领先其他员工，年年被企业评为劳模、标兵。2015年，他被调到弘雅饭店担任

中餐厨师长一职。而在做好管理工作的同时，他还不断钻研业务，厨艺越来越精。2018年，他在“中华料理铁人杯烹饪绝技传承大赛”中获得创意奖；2019年，他在第八届全国烹饪技能竞赛（分赛区）中获得专业组中餐热菜银奖，在“汾酒杯”山西省第七届烹饪服务技能竞赛中获得个人创意凉菜金奖。而精湛的厨艺，也让他荣获了“山西晋菜大师”荣誉称号。

三人行必有我师。饭店搭建的平台，也让张高接触到了业内很多厨艺大师。每每遇到大师，他便虚心请教，然后反复琢磨，并带着徒弟们一起根据大同人的口味习惯进行改进，对每一道菜的选料和制作工序反复研讨。也因此，他做出的每一道新菜品，总是受到顾客的一致好评。

采访中，张高的徒弟们都说，师傅更像是一位老大哥，不但有耐心，还有激情，和老大哥一起做事，总是会被他的做事态度所影响。而28年来，张高也一如既往，从做人到做事从不马虎，始终怀着一颗感恩的心，回报企业，服务每一位顾客。

### 城市繁华中心又添亮景

## 全季大同大有广场酒店开门迎客



7月17日，全季大同大有广场酒店盛大开业，为来同旅游的四海宾朋又添一处清新优雅的休憩之所。

全季酒店是华住旗下的中档酒店品牌，目前已覆盖全国31个省级行政区，开业超过1100家。全季大同大有广场酒店由大同馨季酒店管理有限公司投资运营，堪称全季酒店4.0版，在环境营造

与设施配套方面进行了全面提升与完善。其以简约而富有品质的设计风格，精致而体贴入微的酒店设施，恰到好处的优质服务，致力于为商旅客人提供城市优质地段的休憩选择。

全季大同大有广场酒店共分为四层，大堂、餐厅在一层，自助洗衣房在三层，健身房、会议室在六层。酒店配有大

床房、双床房、家庭房、榻榻米等不同房型，共计170间，可满足商务、旅游、探亲等不同需求的顾客。

步入酒店，清新雅致之风扑面而来，既有现代明快格调，又富东方美学智慧。入门便见青松迎客，枝干苍劲，形态优美，如同伸开热情臂膀欢迎远道而来的客人。大堂内的巨幅竖屏循环播放着大同文旅宣传片，展架上陈设的大同铜器、煤雕、剪纸等工艺品，让游客直观感受到大同物华之美。

酒店参照五星级酒店标准，对淋浴的水温、水压进行严格控制，确保顾客淋浴体感舒适；荞麦双面枕、由全球知名床具制造商为酒店打造的专属全季云梦床垫，为客人营造出舒适、健康的睡眠环境；智能化房间声控系统、自助选房、0秒退房等服务让客人备感方便快捷。

全季大同大有广场酒店南邻永泰南路繁华商圈，北望大同古城永泰门广场，东西向与高星级酒店比肩而立，交通便利。居于此，可方便宾客轻松从容地感受大同的城市魅力。

广告信息

云中茶事

### 冲泡绿茶讲究多



绿茶，是我们生活中常见的茶类之一，也是茶叶种类当中品种较多的一大类。夏季，是饮用绿茶的最佳时节。但看似简单的绿茶，可并非只是用水直接冲泡那么简单。

相信懂茶的人都知道，绿茶对于水温是有要求的。但可能还有很多人对于如何泡不同种类的绿茶不太了解，今天就给大家介绍一下关于绿茶的“三投法”。首先是“上投法”，此种泡法适合身骨重、多芽毫的茶叶，比如碧螺春、信阳毛尖、恩施玉露一类的绿茶。由于身骨重，茶叶投入水中后会自行慢慢下沉，逐渐释放内含物质，表面上附着的茶毫也缓慢地在水中散开，这样泡出来的茶汤口感鲜活，并且也不会因为茶毫过多而显得浑浊。其次是“中投法”，此种泡法一般适合泡龙井一类的绿茶。先将开水注入杯中约1/3处，待水温凉至90℃左右时，将茶叶放入杯中，再将约90℃的开水沿杯口从一个地方倒下去即可。注水的时候注意水柱高细些，这样还可以控制水温。采用这样的泡法，就不用担心鲜嫩的绿茶因水温过高而出现涩味。最后是“下投法”，此种泡法为先放茶，再倒水。像太平猴魁、六安瓜片一类的绿茶适合用“下投法”泡，因为它们的叶片不算特别嫩，而且面积大。如果想要滋味更饱满，就最好先放茶再倒水。

知道了绿茶的泡法，相信以后你不会再纳闷，为什么你喝的绿茶味道不太对了。只要看看这三种泡法，哪一种更适合你的绿茶吧。

谦益泰

## 乳中珍品源于稀奇植物

骆驼乳有“乳中珍品”“沙漠软白金”之称，富含12种维生素、叶酸、烟酸，以及18种氨基酸、238种蛋白质和钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质，特别是铁和钙的含量极高。《本草纲目》中也记载：“骆驼乳，冷，无毒。补中益气，壮筋骨，令人不饥。”

那么，骆驼乳为何会含有丰富营养，并成为“乳中珍品”呢？原来，这与骆驼所食的食物有很大关系。据有关资料介绍，骆驼的饲养方式是放牧，平日最喜欢采食带刺、毛，有强烈气味的植物，如白刺、骆驼刺、红柳、野西瓜、罗布麻、沙拐枣、肉苁蓉、黑枸杞、锦鸡儿、新疆沙冬青、断肠草、狼毒草等稀奇植物都是骆驼的美食。这些植物根系发达，具有很高的药用价值。其中，骆驼刺是一种自然生长的耐旱植物，是戈壁滩和沙漠中骆驼唯一能吃的赖以生存的植物。研究发现，骆驼刺能分泌糖类物质，将其干燥后收集的刺糖可用于治疗腹痛腹胀。沙拐枣主要生长在荒漠地区，含有粗蛋白质、粗脂肪、粗纤维、钙、磷等成分，骆驼一年四季喜食。

为了将健康营养的纯驼奶产品带进人们的日常生活，驼能生物科技有限公司秉承绿色、生态、品质、健康和安全的经营理念，在保证驼奶新鲜度和制作工艺的前提下，选取靠近牧区并且多年从事驼奶生产加工的正规大型工厂进行合作，并结合现代化科学管理技术，以保证每一杯骆驼奶均由牧场直达，天然营养健康。

广告信息

