

云冈黄酒 相约大同餐饮人(28)

先做人再做事

——访云冈建国宾馆副总经理曹永强

本报记者 孟维鹏



曹永强，山西省晋菜大师、中国晋菜名师，曾获得法国国际美食厨师会授予的“国际厨皇”称号，现任

大同云冈建国宾馆副总经理。从事餐饮行业30余年的曹永强，虽然现在已经从总厨转为管理人员，但是说起自己多年的厨师生涯，还是津津乐道。

曹永强17岁时便一个人从老家怀仁来到大同，在当时的北岳宾馆当了一名学徒。也就是从那时起，他开始了自己的厨师生涯。曹永强说，那时候刚来的学徒不但没有工资，每个月还得交30元伙食费和30斤粮票作为学费。当时，大多数家庭每个月的人均收入也只有百十来元，30元对于他来说是一笔不小的支出。年少懂事的曹永强深知家里的不易，所以在学习中一刻也不敢怠慢。师傅一忙起来，可以教他的时间很少，于是他就去新华书店买回与烹饪相关的书籍自学。他先从简单的凉菜学起，之后又开始研究热菜的烹饪方式。那时，西瓜皮是他练习时候用到最多的东西，不仅可以用来练习刀工，还可以练习炒锅。

除了自己私下刻苦自学外，最让曹永强开心的就是跟着各位大师傅值班。因为值班的时候客人比较少，师傅做菜时也有空教他。就这样，在整

整一年的时间里，他几乎每天都值班，以便从几位师傅身上各取所长，学到更多技能。就在曹永强学得差不多的时候，刚好有一位师傅生病，他有了上灶的机会。当经理看到他炒的菜后十分惊讶，不知道他什么时候已经学到了这个程度。而且，觉得他炒的菜的味道也不错。自那以后，曹永强便正式成为了一名厨师。

从1992年开始，曹永强先后在大同大帝士酒家、开元大酒店、华泰大酒店、富丽华啤酒城、永和红旗美食城、宏安国际酒店、云冈国际酒店等多家饭店从事厨政管理工作。其间，曹永强还有幸去素有“御膳房”之称的北京仿膳饭庄进行学习深造。也正是在那里，让他见识到了宫廷菜、满汉全席等国内顶级的宴席菜品。2008年，曹永强来到云冈建国宾馆。2016年，他正式被任命为副总经理，分管酒店餐饮相关工作。工作中，曹永强章纪严明、恪守不渝的管理风格受到同事们的认可。“先做人再做事，把公司的事当成自己的事”也始终是他行事做人的原则。

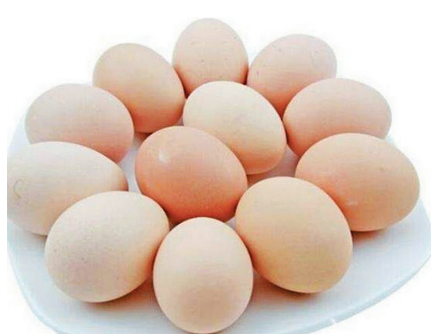
蛋壳颜色不影响鸡蛋的营养价值

鸡蛋富含蛋白质、脂肪、卵磷脂等人体所需的营养素，是人们生活中经常吃的食品之一。但有些人在挑选鸡蛋时很在乎它的颜色，有的认为红皮鸡蛋比白皮鸡蛋营养好，有的则认为白皮鸡蛋是土鸡蛋，更有营养。那么，鸡蛋壳的颜色到底与营养有关吗？

据有关资料介绍，蛋壳的颜色主要与产蛋鸡的品种有关，由原卟啉、胆绿素等物质决定，与鸡蛋的营养价值无直接关系。而且，近年来也有研究发现，母鸡如果在合成或分泌色素的时候受到惊吓或者扰动，会发生色素分泌异常或不足的情况，从而使蛋壳颜色变浅；疾病以及某些药物，也会对蛋壳颜色的深浅有所影响。此

外，我们所需要的营养，基本都来自蛋白和蛋黄。而从鸡蛋的形成过程来看，蛋壳形成于最后一道工序。在蛋壳形成前，鸡蛋里面的蛋白和蛋黄就已经形成了。所以，蛋壳的颜色并不会直接影响鸡蛋的营养价值。因此，通过鸡蛋壳的颜色来判断鸡蛋营养价值的高低，没有实际意义。我们在选择鸡蛋时，还是以新鲜为好。

那么，我们在挑选鸡蛋时，该如何辨别鸡蛋的品质呢？据市市场监督管理局有关工作人员介绍，新鲜的鸡蛋颜色鲜明，无裂纹，表面附着一层白霜，陈蛋的蛋壳则稍暗。消费者购买鸡蛋时，尽量选择清洁蛋，即鲜鸡蛋经过检查、清洗、风干、油蜡处



理、分级后的蛋制品，其安全性相对高于散装鸡蛋。如果购买的是散装鸡蛋，尽量挑选表面干净的鸡蛋，以避免可能存在的潜在风险。 一凡

云中茶事

喝茶那些事儿之 名山出好茶

从古至今，但凡谈到有关茶的话题，总是离不开绿水青山。自古名山产名茶，“天下名山，必产灵草。江南地暖，故独宜茶。”历史上的名山，除长江以北及西北地区因气候原因不产茶之外，江南各大名山几乎无不产茶。名山为名茶的生长提供了优越的自然生态环境。简单列举几个名字，黄山毛峰、庐山云雾、武夷山大红袍、蒙顶山黄芽、顾渚山紫笋、天目山青顶茶、君山银针……这些山有你去过的吗？这些茶有你喝过的吗？

名茶为何出自名山呢？简单来说，这些名山往往有着较好的自然生态环境，没有太多的污染和人为破坏。从科学角度来讲，是因为山的海拔高，云雾弥漫，所以茶树接受日光照射的程度和光线的质量与平地不同。长波光受云雾阻挡在云层被反射，以青蓝光为主的短波光穿透力强，作用于茶树，从而合成更多的生物碱和酚类物质。山上温度低，茶树的生长较慢，生长出的茶叶内质也更丰富，酚类物质和有机物累积含量更高。温度决定着茶树酶的活性，进而又影响到茶叶化学物质的转化和积累。因此，不同海拔高度的茶叶原料，鲜叶中的茶多酚、儿茶素、氨基酸等成分的含量也不一样。而且，茶多酚和儿茶素随着海拔高度的增加而减少，氨基酸则随着海拔高度的增加而增加，这就为茶叶滋味的鲜爽甘醇提供了物质基础。

喝茶这件事，经历了茶器的承载、好水的唤醒、好山的孕育，你说这还算是是一件矫情的事儿吗？ 谦益泰



谦益泰茶室

让端起茶杯的人
都成为爱茶的人



地址：鼓楼古玩城三楼305
电话：15803423777

辨别配方驼奶有方法

如今，喜欢喝驼奶的人越来越多。但由于骆驼数量稀少，奶源有限，因此与常见的牛奶相比，驼奶要难买得多，这也导致市场上一些驼奶其实是配方奶。那么，消费者该如何辨别配方奶呢？

辨别所买的驼奶是否为配方奶，首先要看配料表。通常纯驼奶配料表只有一种，即骆驼生鲜乳。如果配料表中还写有其他添加剂，如大豆粉、乳清粉、植物油等，就不是纯驼奶了。其次，要看颜色和形态。纯净的驼奶细腻，呈现一点淡淡的乳黄色，而不是大家普遍认为的洁白无瑕的颜色。过白的驼奶多半经过漂白工艺，特别是富有白亮光泽的驼奶，并不一定是好驼奶。另外，要尝口感、闻气味。优质驼奶尝起来口感清爽，有微微的食物清甜，而不是添加了甜味剂的甜腻。而且，驼奶的味道还有一点淡淡的咸味。如果味道明显比较咸，就有可能是添加了食用盐的缘故。在气味上，纯正的驼奶闻起来有淡淡的乳香味，清淡而不浓郁。过于浓郁的奶香，多是由各种添加剂调配出来的，并不是原奶应有的味道。

据了解，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，原配方为生鲜驼乳，在牧场采集后2小时内锁鲜加工。而且，“驼能”系列产品还均获得国家权威机构有机审核认证，并由中国人保承保产品责任险。 广告信息

暑假结束，小饭店面临“用工荒”

随着暑假结束，学生陆续开学，一些曾招聘过暑期工的小饭店开始面临“用工荒”的问题。

日前，记者在小区附近一家饭店就餐时看到，饭店里顾客很多，但只有一名服务员在招呼客人，显得很忙乱。饭店老板告诉记者，暑假期间，店里曾招了两名来打工的学生。现在马上就要开学了，暑期工已经离开，一时半会儿又招不上人，顾客一多就忙不过来了。

采访中记者了解到，暑假期间，到一些中小饭店、快餐店打工的初、高中毕业生不少，有的是为

了体验生活，锻炼自己；有的则是勤工俭学，想为家里减轻一些负担。这些暑期工虽然工作经验不足，但大多接受能力强，也能吃苦，吩咐干的活都能很好地完成，因此很受欢迎。不过，记者也了解到，随着暑假结束，许多曾招过暑期工的小饭店都出现了缺人的情况。一家饭店的负责人告诉记者，现在愿意在饭店做服务员的人越来越少，很难招。尤其是年轻人，很少有愿意做的，他们招的也大多都是四五十岁的中年人。

锦华

