

“雪花啤酒·寻味大同”第十站：昆仑饭店

## 精雕细琢出精品

本报记者 牛瑞芳

今年6月6日，昆仑饭店迎来了30岁生日。岁月的积淀，使得这家“老字号”愈来愈像一位谦谦君子，温润如玉，淡定从容，彰显晋商魅力。

孔子曰：食不厌精，脍不厌细。在昆仑饭店的此次“寻味”让记者深深地感受

到：匠心独具悟神技，精雕细琢出精品。

来到店里，热情的“昆仑”人先展示了一道精品凉菜：番茄脆爽沙拉。个头均匀、外形几乎是正圆的红色小番茄、黄色小番茄，外面包裹着特制的糖衣，晶莹剔透，鲜艳夺目。再配一小株青菜，铺一点

酱汁，并用一种特制的盛器，上面是钵状盘，下面是镂空的钵体，钵体里放置干冰。菜品上桌时，云雾缭绕，仙气十足，仿佛瑶池仙品，让人不禁感慨：一道凉菜，却用心如此。

极品山珍煲是一道颇有“内涵”的菜品，用12种菌类及清远鸡煲制而成，是一道营养价值超高的养生菜品。无论是选料还是制作，每一处都体现了“极致”的境界。竹荪、松茸、老人头、黑鸡枞等等，每一种都是经过精挑细选的野生菌，十分珍贵；制作用的高汤是用黄牛肝菌、美味牛肝菌、松茸等干菌精“吊”而成。制作时，先将清远鸡加工成熟，放入砂锅中，加入高汤，再加入12种菌类。山珍与清远鸡的“欢聚”开始上演，经过2—3小时的煲制，美味即成。上好的食材从不辜负厨师的精雕细琢，黝黑的砂锅盖一掀开，香气迅速弥漫开来，菌类的香味让味蕾顿时活跃，不禁垂涎欲滴。舀一碗细品，汤鲜味美，鸡肉软嫩，菌类或绵软或脆爽，味道极其丰富。黑鸡枞的加入，使得此菜“山珍”之名更加名副其实。据了解，黑鸡枞是食用菌之王，其肉质肥厚，质细丝白，脆嫩爽口，清香鲜美，营养丰富，尤其蛋白质的含量较高。

豆花排骨鸡是一道融合菜，集川菜、粤菜于一体，制作工艺细腻，是一道又吃又喝的健康养生菜。取做熟的土鸡块、排



骨块放入锅中，再加入用猪大骨熬制的高汤进行煲制。煲制数小时后，加入现加工的豆花，再进行煲制。此菜以汤为重，汤色奶白，香气浓郁；豆花白嫩滑爽，清而不淡；鸡肉、排骨软烂入味。此菜追求本味本色，制作精细，风格雅丽。如果一定要用四个字来形容，便是清淡平和。

## 食用咸菜要适量



咸菜，是许多家庭餐桌上的常备菜，喝粥时就着吃，吃饭时配着吃。但过多食用腌制类食品，对人体健康不利。那么，咸菜到底能不能吃，怎样吃才能减小危害呢？

日前，记者走访市场看到，随着白菜、松根、萝卜等时令蔬菜大量上市，许多市民又开始采购腌菜所用的蔬菜。不仅如此，市场上腌菜所需的大玻璃缸及各种瓷坛也是琳琅满目。采访中市民张阿姨告诉记者，她们一家人都爱吃咸菜，每年都会腌许多种。虽然她也知道多吃咸菜不好，但平时还真需要点咸菜来调节一下口味。所以，与其买市场上销售的咸菜，还不如自己腌更放心些。

对于如何减小咸菜的危害，我市一家医院消化科的王大夫提醒说，适当吃点咸菜可以调节胃口，增加食欲，但如果长期喜食咸菜则是不可取的，容易引起一些疾病。这是由于食物在腌制过程中需要大量放盐，从而导致食物中钠盐含量超标，使肾脏负担加重，患高血压的风险增加。另外，腌制食物最主要的问题就是亚硝酸盐，其对人体有致癌作用。因此，吃咸菜要适量，一周吃两三次即可，高血压、糖尿病、肾病等患者则最好不要食用。另外，蔬菜腌制一周左右时亚硝酸盐含量最高，所以尽量不要吃腌制时间较短的咸菜，最好20天后食用。除此之外，腌菜时要尽量把菜洗干净，用干净的水和缸来腌，并注意让腌菜缸少进空气，以最大限度地减少亚硝酸盐和亚硝胺的产生量。

一凡

云中茶事

## 聊聊茶叶中的苦味

茶叶不同，滋味不同。都说先尝苦方知甜，我们今天就聊聊茶叶中的苦味。

关于茶叶的苦味，相信你一定听过这样一句老话：“不苦不涩，不是茶。”那么，茶叶中的苦味是从何而来的呢？

首先，茶叶中的苦味是茶叶中含有苦味的成分所带来的，主要是茶多酚类物质和碱类物质。茶多酚类物质是一个庞大的“家族”，普遍都带着苦味，其中尤以EGCG的苦味最重，而且其在茶叶中的占比较大，对于苦味的贡献也大。碱类物质也都带着苦味，由于浸出速度很快，通常前三泡茶中的含量较高。虽然其占比不是非常大，但是对于

苦味的贡献却不低。

其次，茶汤会苦也与投茶量过多有关。因为只有茶汤浓了，才会尝到苦涩。如在一把容量120ml的壶中，塞进去一大把茶叶，可想而知，什么样的茶叶可以忍住不去尽情地释放它的茶多酚呢？

最后，沸水泡茶也会导致茶汤苦涩，但这个问题要区别对待。泡茶水温的高低，与茶叶的老嫩、松紧、大小有关。有些芽头细嫩的茶叶是需要温度稍低的水去冲泡的，滚开的沸水不仅会破坏维生素C等成分，而且咖啡碱、茶多酚会很快浸出，使茶汤变苦涩。但很多发酵程度高的茶叶是需要100℃沸水

去冲泡的，若是水温过低则茶叶浮而不沉，内含的有效成分浸泡不出来，茶汤滋味寡淡，不香、不醇，淡而无味。

所以，并非只是茶叶苦，也有可能是你的冲泡方法不对。 谦益泰



## 驼能乳业倾力打造优质纯驼奶

近年来，营养价值远高于一般动物乳制品的骆驼奶受到人们的喜爱，市场上骆驼奶的品牌也是琳琅满目。其中，驼能生物科技有限公司倾力打造的无污染、纯天然、营养丰富的“驼能”牌骆驼奶，赢得了众多消费者的青睐。

驼能生物科技有限公司从创立伊始，就始终秉持绿色生态、安全健康和品质至上的经营理念。“驼能”的骆驼来自新疆哈密牧场，不同于奶牛的规模化圈养，哈密的骆驼是放养的，喝的是天山雪水，吃的是骆驼刺、芨芨草、甘草等

中草药，以原生态的方式自然成长。为了保证驼奶品质，在牧场采集鲜奶后要2小时内锁鲜加工，以最大限度地保留活性营养成分。而且，在生产各个环节，也都是高标准、高要求，以确保产品高质量、高营养价值。

不仅如此，由于目前我国特色乳制品没有统一的行业标准，即国家标准，大多数生产驼乳粉的企业所使用的标准为DBS 65/014-2017《食品安全地方标准 驼乳粉》。但驼能生物科技有限公司却以保护消费者健康、提高产品质量为己任，又制定了严于地方标准的企

业标准。而且，该公司还与中国人保正式签约，由中国人保为其旗下全线产品承保产品责任险。

据了解，目前驼能生物科技有限公司出品的“驼能”骆驼奶系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳及儿童驼乳粉等。而且，“驼能”系列产品均获得国家权威机构有机审核认证，真正做到了“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。 广告信息