

云冈黄酒相约大同餐饮人(38)

精益求精 不断突破

——访2021青年名厨面点大赛金奖获得者郝雄

本报记者 王锦华



去得月楼老马家面馆吃过早餐的人都知道,该店的早餐品种十分丰富,尤其是手擀面、大油条、糖油饼是许多顾客来此必点的早餐。本文的主人公郝雄,就是该店的面点主管。

说起自己从事面点制作的经历,郝雄告诉记者,他是1998年在英特俱乐部开始学习面点制作的。刚开始的时候,为了能尽快掌握基本功,他每天下班后自己偷偷躲在厨房练习,有时一练就是一整夜。为此,他还被厨师长批评过。那个时候,他每个月的工资只有50元,但为了提高自己的技艺,他自己掏钱买来削面刀练习削面,并买了许多有关面点制作的书学习。

郝雄说,学面点,除了师傅教之外,自己还要慢慢摸索、多练习,并进行改良创新。他说,做面点看着简单,其实你一上手就知道不容易,想熟练掌握技艺,必须多做多练。郝雄告诉记者,在英特俱乐部的两年时间里,他掌握了多种面点的制作方法。之后,他又先后在晨光国际酒店、同煤大酒店、魏都国际酒店、宏安国际酒店工作,使自己的面点制作技艺有了进一步的提高。他说,各家饭店都各有特色,也有不同的企业文化、管理理念,这些对他都有很大帮助。2017年,郝雄开始到得月楼老马家面馆担任面点师。

记者在采访中了解到,2021青年名厨面点大赛要求参赛选手在规定时间内完成5个提褶包子,每个包子要有18个以上的褶。郝雄制作的包子不仅褶细,而且达到了25个。除了提褶包子外,郝雄还制作了髓油糕和老北京糖油饼。郝雄说,老北京糖油饼是老北京的经典小吃,色泽红润,吃到嘴里甜咸碰撞,酥脆掉渣,越嚼越香。髓油糕则是“得月楼”具有代表性的特色面食,他之所以选择在比赛中做髓油糕,是希望能让更多的人知道“得月楼”的髓油糕。他说,制作髓油糕时,不仅糕面选用的是大同本地上好的糕面,色泽金黄、口感筋道,而且馅料也是精选老黄牛棒骨里的骨髓,经去渣后,又添加了黑芝麻、白芝麻、红糖、白糖、果脯、桃仁、花生仁等制作而成,味道香甜,令人回味无穷。最终,他做的髓油糕和老北京糖油饼赢得了评委们的一致好评,并荣获金奖。

采访中记者还了解到,除了髓油糕和老北京糖油饼外,郝雄拿手的面点还

有很多。其中,他的手擀面筋道Q弹爽滑,即使放置半个小时也不会坨。他说,人们常觉得手擀面很好做,其实要做好学问很大。不仅要选用最好的面,而且醒面、擀制、煮制时火大火小都有学问。此外,他的饺子馅也很有特色,只用咸盐、酱油、花椒、香油,按比例调制。拌好的饺子馅味道纯正鲜美、嫩、汤汁多,许多饭店还专门派人和他学习拌馅方法。而且,他还在2020年荣获大同好粮(黄花)美食擂台赛“大同好粮美食奖”。

采访结束时,郝雄告诉记者,能在2021青年名厨面点大赛上获奖,让他很有成就感。他很感谢“得月楼”这个平台为自己提供了学习机会,他取得的成绩离不开企业,是企业成就了他。郝雄说,他一开始本不想参加比赛,但“得月楼”的马总鼓励他说,与众多优秀选手同场竞技,是一个很好的学习交流的机会。而且,在比赛前,马总还给了他很多建议,提醒他比赛中应该怎么做,要注意哪些细节等。他说,今后他会再接再厉,精益求精,不断突破,把自己的面点作品做得更完美,让更多的人喜欢。也希望通过自己的努力,能让更多的外地人了解大同面食。



大同黄花系列产品进餐桌推进会举行

本报讯(记者 王锦华)2月17日,由市餐饮饭店业协会主办的大同黄花系列产品进餐桌推进会在云冈建国宾馆举行。市餐饮饭店业协会、市黄花产业发展服务中心、市大同好粮(黄花)协会的有关负责人及我市部分餐饮企业负责人参加了推进会。

此次推进会以大同黄花系列产品进餐桌为主题,与会人员就大同黄花宴和黄

花系列产品的研发、创新、推广、营销、宣传等内容,提出了许多合理化建议。市餐饮饭店业协会会长贺军说,推进黄花进餐桌,要实现黄花产业与餐饮行业互惠共赢,推动大同黄花系列菜品创新发展。各餐饮企业研发菜品要有大同情怀,让黄花进餐桌工作进一步取得实效。市黄花产业发展服务中心主任安一平说,近年来,

他们联合企业共同建起了黄花产品展示店,也成立了线下联盟店,今后将把大同所有黄花产品整合在一起,把共同的线上店做起来。云冈建国宾馆副总经理曹永强建议,应多组织召开黄花产品博览会、研讨会,在旅游景区全面布展。

据了解,大同黄花宴将由云冈建国宾馆负责制作完成。

解读“云冈”酒

专业协作谋创新

2016年,为了使云冈黄酒这一老品牌在市场竞争中更有竞争力,大同云冈酒业有限责任公司与中国食品发酵工业研究院建立了技术协作关系。

在研究院科技人员的帮助下,不仅解决了企业现有产品个别成分数据波动不稳的难题,还扩大了生产能力,研发出了黄酒新产品,使该公司产品结构向特

中高端方向迈进。

以传统工艺结合现代技术精心酿制的“云冈”牌黄酒新品,富含多种氨基酸,色泽橙黄清亮,酒性柔绵温和,口味鲜爽协调、清雅醇香、回味悠长。而且,酒精来源完全由自然发酵产生,无任何添加物。可以说,“云冈”牌黄酒新品低糖度、低酒度、高营养的品质完全顺应了如今消费者的需求,在全国黄酒品种中独树

一帜,被中国绿色食品发展中心认定为绿色食品A级产品。此外,该黄酒新品还先后荣获2020年度传统发酵食品类创新评选活动的“最佳新品创意奖(金奖)”及2021年度国际传统发酵食品创新大赛金奖。

除此之外,大同云冈酒业有限责任公司还在此基础上研发出云冈养生酒。该酒以干榨黄酒为基料,辅之以北方大枣、枸杞和晋北特产北芪等多种中草药,封缸3年以上发酵酿造而成,酒度低、口味醇,是高营养、纯天然的绿色酒品。

一凡

云中茶事

闻香气找“乌龙”(下)

书接上文,茶香继续。说完闽南乌龙和闽北乌龙,再来说说广东乌龙和台湾乌龙。

广东乌龙以单丛出名,最有名的是凤凰单丛。此外还有岭头单丛、石古坪乌龙和凤凰水仙,其他的都被称为凤凰浪菜。凤凰单丛产于广东省潮州市凤凰山一带,茶形壮实,叶色浅黄带微绿,汤色黄艳衬绿,香气高扬,多次冲泡仍余香不散,甘味犹存。而且,香型繁多,以十大香型最为突出。台湾乌龙主要分为两种,一种是包种茶,最为出名的是文山包种;另一种是台湾乌龙茶,白毫乌龙、冻顶乌龙都是闻名天下的。此外还有金萱、翠玉、木栅铁观音等品种,其他的大部分可以称为台湾高山乌龙茶。

乌龙茶还可以按形态划分,主要有条形、颗粒形,以及其他一些特别的造型。条索形乌龙茶常见的有文山包种、武夷岩茶、凤凰单丛等,颗粒形乌龙茶常见的有铁观音、冻顶乌龙等,束形乌龙茶、八角亭龙须茶是捆扎成束状的茶,团块形乌龙茶漳平水仙是乌龙茶中唯一的紧压茶。

既然说乌龙茶是要闻着香气找的,那自然少不了按照香型划分。其中,清香型乌龙茶采用现代工艺制法,颜色翠绿,汤水清澈,花香明显,口感比较清淡,饮后舌尖略带微甜。但由于新茶性寒,不可过多饮用。浓香型乌龙茶由传统工艺炒制的茶叶经烘焙再加工而成,具有香、浓、醇、甘等特点,色泽乌亮,汤色金黄,香气纯正,滋味厚重。陈香型乌龙茶,即存放多年的乌龙茶,具有陈香,也就是我们常说的老铁(传统老工艺铁观音存储5年以上)、老岩茶,具有厚、醇、润、软等特点,表现为色泽乌黑,汤水浓郁,绵甜甘醇,沉香凝韵。

谦益泰

谦益泰茶庄

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

纯正驼奶 营养丰富

近年来,骆驼奶日益为人们所了解和接受,许多人将其作为补充营养的首选乳制品。与此同时,市场上骆驼奶的品牌也越来越多。

据中国农业大学出版社出版的《骆驼乳与健康》一书介绍,骆驼奶中富含许多不饱和脂肪酸,蛋白质与钙含量均高于牛奶,脂肪含量则低于牛奶。而且,骆驼奶中还富含乳铁传递蛋白和溶解酵素,这两种物质可强化人体免疫系统。此外,乳铁传递蛋白还对人体肠道功能有较强的调节作用,可以加强人体对营养的吸收。不仅如此,骆驼奶还含有丰富的维生素与多种氨基酸。其中,所含的维生素D是牛奶的3倍,这种被称为“阳光维生素”的营养成分能促进钙的吸收。

在市场上众多的骆驼奶品牌中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶,原配方为生鲜驼乳,采用国家发明专利低温干燥技术加工而成,且不含任何食品添加剂。而且,“驼能”骆驼奶自上市以来,以纯正的奶源、先进的工艺优势迅速占领市场,赢得了众多消费者的信赖和好评。

如今,“驼能”品牌在全国各地拥有数十家代理商和经销商,在线上主流电商平台也都开设有自营店,消费者可根据自己需求选择购买。

广告信息