云冈黄酒 相约大同餐饮人(39)

追求品质 不断创新

——访2021青年名厨面点大赛优秀奖获得者冯永生

本报记者 孟维鹏

冯永生是市龙聚祥餐饮有限公司的产品经理，从事面点制作已经20年了。从最初的一名学徒到成为知名餐饮企业的产品经理，其中的经历让他至今难以忘怀。

冯永生告诉记者，当年他是在汽修、司机、厨师这几个职业中，经过多番考虑后最终选择了厨师这个职业，入行时只有15岁。他说，刚做学徒时，他们七八个人每天打炭、拉炭、烧火……什么活儿都要干，苦是真的苦，但是如今回忆起那段往事，却依然觉得开心和满足。

出徒后，冯永生先后在水利培训中心、五洲生态园、金和美食园、369粗粮季工作，2016年来到“龙聚祥”。冯永生说，每个地方都是他学习和进步的平台。也正是多年的锻炼，才让他获得了现在的荣誉，得到了同行们的认可。记者在采访中了解到，冯永生曾于2020年荣获“大同好粮美食奖”，在2021青年名厨面点大赛上获得优秀奖，他制作的“肉臊子刀削面”还在省非物质文化遗产评选中被评为“晋味非遗美食”。

当记者询问冯永生这么多年都获得过什么奖项时，他说实在记不清楚了。但是作为产品经理，一说到创新菜品，他却是滔滔不绝。尤其是关于烧麦的制作，他的精益求精，更是让记者对烧麦有了新的认识。冯永生说，在制作传统烧麦时，对原材料、烧麦皮的规格、各式肉馅的规格，以及总克重、捏烧麦的褶子数都有着严苛的要求。他告诉记者，在创新烧麦的研发中，他曾带领团队，从外观颜色上做了多次尝试，做出了多种新品烧麦。其中，他最为满意的就是黑松露烧麦。墨鱼胆汁与面粉相结合，做出黑色的烧麦皮，除了看着高端以外，还具有很高的营养价值；馅料则采用黑松露和秘制的高汤。可以说，这款烧麦从原材料上就下足了工夫，称得上是现有烧麦品类中的最高规格。

采访结束时，冯永生说，“抓品质，求创新”是他在工作中的座右铭，也是他不断进步的动力。今后，他也会一直这样做下去。

春季乍暖还寒 饮食多加注意

我们都知道，秋冬季节要进补，以给身体补充营养，增强抵抗力。其实，春季也是需要进补的。尤其春季，天气乍暖还寒，昼夜温差大，是很多疾病高发的季节。因此，春季在饮食上更要多加注意。

据我市一家医院消化科的王大夫介绍，春季气候干燥，气温多变，人体免疫力极易下降，诱发一些春季常见的疾病。春季进补，主要是多补充维生素、蛋白质和矿物质。在日常饮食中，要清淡，不要吃辛辣刺激性的食物和一些比较油腻难消化的食物，因为这些食物吃后容易上火，对身体健康不利。另外，要多吃蔬菜，少吃水果。因为春季以养肝为主，蔬菜含有丰富的维生素、纤维素和矿物质，能帮助肝脏尽快实现蛋白质、糖类、脂肪代谢。比如韭菜就很适合春季食用，有健脾养胃、杀菌消炎的作用。此外，菠菜中的矿物质和维生素的含量在蔬菜中名列前茅，并含有大量的纤维素，可以有效促进肠道蠕动，也很适合春季食用。而且春季的菠菜鲜嫩异常，尤为可口。王大夫说，少吃水果，并不是说不能吃水果，而是要适量吃。因为水果含有较多果酸，属生冷食物，吃多了容易伤害脾胃。

除此之外，王大夫也建议大家要多喝水。因为春季气候干燥，易加快身体水分的流失，多喝水有助于清洗肠道，排毒祛火。 一凡

解读“云冈”酒

云冈黄酒 营养健康

一说起黄酒，相信不少人首先会想到的是这是一种调味品。其实，黄酒尤其是大同黄酒，还有着很好的养生功效。

黄酒在大同已有3000年左右的酿造史了，据我市一位资深黄酒专业人士介绍，从20世纪二三十年代大同浑源县一带出土的“牺尊”来看，在春秋时代，大同不但酿酒技术成熟，而且酿酒已经不仅用于祭祀了。因为，当时出土的牺尊不仅是一件容酒器，还能温酒，这说明过去只在祭祀中使用的牺尊，已经成了人们生活中常见的温酒、饮酒用具。

不过，如今大同存留下来的酒厂屈指可数，而大同云冈酒业有限责任公司就是其中之一。该公司生产的黄酒以晋北地区特有的营养丰富的黍米为基料，遵循传统的黄酒酿造方法酿造而成。据我市一位黄酒酿酒技师介绍，黍米性平、味甘，能补中益气、益脾和胃、安神助眠等。大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒，不仅在酿造过程中注意保留了黍米原有的多种营养成分，还辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物，不论是氨基酸含量，还是口感，都是一些南方黄酒所不能相比的。不仅如此，云冈黄酒酒精含量较低，是名副其实的美味低度酒。

俗话说：一方水土养一方人。黍米是大同地区的特产，黍米酿造的黄酒自然比大米或其他粮食作物酿造的黄酒更适合大同人饮用。如果你也喜欢喝黄酒，不妨尝尝云冈黄酒吧。 一凡

云中茶事

春茶的采摘标准

对于茶叶来说，春季是个非常重要的季节。对于喜爱饮茶的人来说，盼望春茶到来是他们每年春季一件重要的事。

在我国大部分产茶区，春茶、夏茶和秋茶一般是以季节变化结合茶树新梢生长的间歇性划分的。通常，春茶是指从当年开始采摘到5月底之前采制的茶叶。春季之所以被称为最适合采摘茶叶的季节，是因为茶树经过前一年秋、冬季的休养生息，能量储存丰富。加之春季气温持续保持低温状态，使得茶树在获得充足养分的同时消耗也很少，这样就让春茶的养分更为充沛。

那么，只要是春季采下来的茶就都是春茶吗？当然没那么简单了。我国茶区辽阔，茶叶的种类繁多，因此形成了与之相适应的多种采摘方式。关于春茶的采摘标准，大致可分为以下几类：全芽，有的地方也称单芽，指茶树刚刚抽出的芽头，如传统的峨眉雪芽的最高等级，都是用头春的全芽头来制作的。一芽一叶初展，指茶树新梢的第一片叶子刚展开，适用这种采摘标准的典型茶品就是西湖龙井。一芽一叶，指芽头长出来后，刚冒出第一片嫩叶的时候，比如一芽一叶制成的恩施玉露，独具白毫显露、纤细挺直、香鲜味爽的品质特色。一芽二叶初展，指茶树新梢的第二片叶子刚展开，比如安徽省的老竹大方就必须以此种采摘标准方能成其滋味。一芽二叶，指茶树刚长出第二片嫩叶的时候，适用这个采摘标准的典型茶品就是六安瓜片，制作瓜片的鲜叶必须长到“开面”才能采摘，只有这样才能做出独属于六安瓜片的最好味道。

不同的茶品有着不同的原料等级需求，在普洱春茶的采摘标准中，一芽一叶、一芽两叶也是常用的标准。另外，春茶虽好，但也不要饮太多。 谦益泰

避开陷阱选纯驼奶

近年来，随着骆驼奶市场不断发展，市面上骆驼奶品牌越来越多，但品质却良莠不齐，让消费者不知该如何选择。在3·15消费者权益日到来之际，为大家介绍几种辨别纯正骆驼奶的方法。

首先，要看奶源和配料表。纯正驼乳的配料表只有一种，即骆驼生鲜乳。如果配料表还写有其他添加剂，如大豆粉、乳清粉、植物油等，这就不是纯驼乳，而是驼乳配方奶了。其次，要看颜色和形态。纯正的驼奶粉质地细腻不粗糙，总体偏乳白色，呈现一点淡淡的乳黄色，而不是人们普遍认为的洁白无瑕的颜色。另外，要尝口感、闻气味。一罐纯正的好驼奶尝起来口感清爽，有微微的食物清甜，并有一点淡淡的咸味。闻起来则会有淡淡的乳香味，清淡而不浓郁。如果奶香过于浓郁，多是由各种添加剂调配出来的，并不是原奶应有的味道。

除此之外，在选购骆驼奶时不要图便宜。因为就算在新疆，骆驼的数量也并不多，尤其是珍稀的双驼峰更少之又少。所以，市面上双驼峰产的奶一般价格都稍微偏高。如果驼奶的价格过低，十有八九不是纯驼奶。 广告信息