

云冈黄酒 相约大同餐饮人(41)

# 做餐饮必须严谨

## ——访2021青年名厨面点大赛优秀奖获得者谢莉

本报记者 孟维鹏



“兢兢业业，勤勤恳恳”，可以说是孙记包子餐饮有限责任公司面案督导谢莉，从事面案工作多年来最适合的总结语。而且在与她的交谈中，也让记者感觉到她是一位十分谦和的人。

谢莉初中毕业后，经人介绍到当

时的云冈宾馆当了学徒。谢莉说，那可是当时最好的宾馆，吃得好、环境好，因为接待外宾，还能见到许多外国人，这让年少的她长了不少见识。但是当学徒的日子也并不轻松，每天早晨5点多她就要从家出发，路上行人又少，她自己骑自行车很是害怕。到了宾馆后，不仅要干各种杂活，师傅还很严厉。虽说她是女生，但是做不好也会被师傅拿着擀面杖打手。谢莉告诉记者，刚开始学做烧麦皮时，一不小心就会弄到手指头，十指连心真的很疼。可是，没做好还是要被师傅打，她到现在想起来还挺委屈的。

然而，对面案工作的热爱和专注，也让谢莉收获了很多。她不但在职业技能方面有了很大的提升，还获得了很多奖项。后来，在辗转了几家餐饮公司后，谢莉于2015年来到孙记包子餐饮有限责任公司。公司领导看她工作严谨，让她担任面案督导一职。每天，谢莉往来于“孙记包子”的各家分店，检查包子的制作情况。对于蒸得不合格的包子一律不准出品，全部作为工作餐。谢莉说，做餐饮必须要有严谨的态度。而记者在采访中了解到，这样严格认真的态度，不单是因为谢莉本身对于食品的认真，也是受到了公司文化及所有员

工和领导的影响。谢莉说，曾经有一次，公司领导亲自去进货，因为去得稍迟了一点，拿到的原材料不是很理想。没想到，管库房的大姐查看后一个都不让入库。有人说这是领导亲自采购的，可大姐还是坚持不准入库，说不管是谁都要严格遵守规则，就算是领导也一样。后来，公司领导也称赞了这位大姐的做事方式，并说这才是餐饮人应该有的品德。

30年的时间，从学徒到师傅，从员工到管理者，谢莉靠着自己勤劳的双手和严谨认真的态度，得到了大家的认可。



## 长时间保存蜂蜜有条件



蜂蜜因含有活性酶、矿物质等多种人体可以直接吸收的营养物质，成为许多人常吃的营养补充品。但在生活中，有人说蜂蜜可以长时间保存，有的人又担心蜂蜜开封后会容易变质，常把蜂蜜放入冰箱保存。那么，蜂蜜到底能不能长时间保存呢？

据市市场监督管理局有关工作人员介绍，蜂蜜的确是一种不容易变质的食物，这是因为蜂蜜中的水分较少，含糖量较高，形成了一种专业术语叫“高渗透压”的环境，微生物无法繁殖。而且，蜂蜜中含有大量活性酶，具有较强的抑菌、杀菌功能。不过，蜂蜜可长时间保存在理论上

虽然可行，但却需要成熟蜜、密封、耐腐蚀容器（非金属）、阴凉处保存这几个前提条件。而在现实生活中，消费者在食用蜂蜜的过程中要反复开关瓶盖，用各种餐具搅动，很难保证以上条件。

另外，这位工作人员提醒说，消费者在选择蜂蜜时尽量选择小罐装的，以便尽快食用完。开封后，尽量放在阴凉、避光、通风处。如果环境温度不是太高，也不用把蜂蜜放入冰箱。因为蜂蜜放入冰箱保存，会促使它结晶析出葡萄糖。虽然不会影响蜂蜜的安全性和营养价值，却会对口感有一定影响。（一凡）

解读“云冈”酒

## “云冈”系列酒品牌众多

2000年，大同云冈白酒有限责任公司从山西大同云冈啤酒(集团)有限责任公司中分离出来，产品名称沿用“云冈”牌。2010年，大同云冈白酒有限责任公司更名为大同云冈酒业有限责任公司。多年来，大同云冈酒业有限责任公司坚持走传统发展之路，打造出“云冈”牌系列白酒和养生型干榨黄酒等产品，让“云冈”酒这一地方特色品牌熠熠生辉。

大同云冈酒业有限责任公司生产的黄酒，选用优质黍米为原料，遵循传统黄酒酿造方法而成。产品无论是氨基酸含

量还是口感，都堪称上乘。2016年，该公司还在中国食品发酵工业研究院科技人员的帮助下，解决了现有产品个别成分数据波动不稳的难题，研发出了黄酒新产品。该黄酒新品富含多种氨基酸，口味鲜爽协调、清雅醇香、回味悠长，被中国绿色食品发展中心认定为绿色食品A级产品。

大同云冈酒业有限责任公司也是晋北重要的高粱白酒生产基地，传承了老厂的“云中液”“云冈香”“云冈老酒”等老品牌。20世纪50年代至80年代，大同高

粱白酒红极一时，雄霸整个晋西北的白酒市场。如今，云冈酒业以传统酿造工艺为基础，精心研发出“云冈”牌清香白酒。该酒酒体醇厚、酒香浓郁，入口甘冽、回味久长，远销北京、天津、河北、内蒙古等地。

此外，大同云冈酒业有限责任公司还生产采用传统工艺酿造的北芪酒。该酒由晋北地区盛产的黄芪陈酿而成，色泽金黄、味道鲜美，补中益气、健身活血，远销东南亚许多国家。

(一凡)

云中茶事

## 浅谈乌牛早茶

乌牛早茶，是春茶里的“急先锋”。在茶叶圈里还有这样一句话：“乌牛早，把早春喝下。”为什么这么说呢？因为“早”是乌牛早茶最大的特色和优势。要是比上市时间，没有比它更早的，它的鲜叶采摘一般在每年2月25日-4月5日之间。

可是，春茶是越早越好，越早越有名气吗？当然不是了。乌牛早茶之所以能名气渐长，就不得不提龙井茶了。西湖龙井的采摘历来也是以早为贵，民间更是流传着“雨前是上品，明前是珍品”的说法，这也准确地说出了茶叶的嫩幼和茶叶的品质息息相关。要说这二者为什么会联系到一起，那就离不开近些年的一个话题——“乌牛早茶是龙井茶吗”？

单说“乌牛早”，产于浙江省永嘉县，是中国国家地理标志产品。它也是古代名茶，属特早发芽品种，制作工艺曾失传数百年。现在用龙井茶的加工方式加工出来的乌牛早龙井，味醇气香，色泽翠绿，也算不错。但要是从品种上来说，龙井种有群体种、龙井43等，而“乌牛早”则是另外一个品种，所以它们的相同之处更多的是工艺。从外形上来看，乌牛早茶芽心粗壮、肥壮粗短，龙井茶芽头修长苗条、舒展。乌牛早茶颜色偏绿，而龙井茶是黄绿，糙米色。从口味上来说，乌牛早茶会有明显的青草味。

说了这么多，那就是龙井工艺加工的乌牛早茶很好喝，却不是龙井茶的味儿。

谦益泰



## 驼能乳业通过高新技术企业认定

作为一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业，驼能生物科技有限公司自创立以来就秉持科技创新的理念，坚持创新驱动，推动科技创新、管理创新、组织创新、模式创新、结构优化创新，最大限度释放发展潜能。日前，继通过ISO9001质量管理体系认证后，该公司又成功通过高新技术企业认定。

高新技术企业是指在国家重点支持的高新技术领域内，持续进行研究开发与科技成果转化，形成企业核心自主知识产权，并以此为基础开展生产经营活动，在中国境内注册一年以上的居民企业。驼能生物科技有限公司成功通过高新技术企业认定，标志着该公司的创新能力、科研人才、研发投入及取得的成果得到国家相关单位的充分认可，对提升企业品牌影响力、企业竞争力具有积极意义，为企业高质量发展提供了强大的生命力和创造力。

驼能生物科技有限公司自创骆驼奶品牌“驼能”，以生产纯骆驼奶及驼奶制品为主。为了带给消费者更优质的乳制品，该公司在不断提高生产品控要求、优化产品线的同时，在科研创新上也是不遗余力，纯驼奶加工用干燥装置、纯驼奶粉生产用杀菌装置、儿童驼奶粉生产用净乳装置、骆驼奶粉的配方及其制备方法、用于骆驼奶的真空脱水设备、骆驼奶制品生产用发酵罐、驼乳粉包装盖内的湿度测量装置、抗菌式驼乳粉包装罐等获得国家专利。（广告信息）