

云冈黄酒 相约大同餐饮人(42)

# 为顾客做出更多美食

——访2021青年名厨面点大赛优秀奖获得者唐军利

本报记者 王锦华



唐军利是红旗皇城一号酒店的面案主管,从开始接触面点制作到现在已经20个年头了。在这20年里,几乎各种面点他都有所钻研,并制作出许多令人称赞的面点作品。

唐军利于2002年开始在我市一家

饭店学厨,当时师傅对他要求很严格,并且经常教导他学艺要先学做人。也正是在师傅严格的要求下,他掌握了扎实的基本功。唐军利说,刚开始学习面点的时候,是从蒸馒头等家常主食起步的。别看蒸馒头不难,但要蒸好却不容易,火候、比例都很重要,多少面加多少水、醒面醒多长时间,每一步的技巧都必须掌握好,这就要自己必须多揣摩、多练习。

在师傅的教导下,唐军利渐渐掌握了多种面点的制作方法。2004年,为了提高自己的面点制作技艺,唐军利还自费到广州白天鹅宾馆学习广式点心的制作。之后,他又先后在我市及外地多家饭店任职,使自己的面点制作技艺有了进一步的提高。2017年,唐军利来到红旗皇城一号酒店担任面案主管。

采访中唐军利告诉记者,做面点其实并不难,但想做好却不容易,必须要认真、用心、仔细地去研究。而且,做面点还要不断创新。为此,工作之余,他也会经常看书,或是从网上搜集一些有关面点制作的资料来学习。然后,再结合大同当地的饮食文化、饮食习惯对面点作品进行改良、创新,以便让大同人能吃得习惯。如他们酒店的水晶虾饺、生煎养生包,就都是创新融合后比较受顾客欢迎的面点品种。也正是凭着不断钻研的精神,唐军利的面点制作技艺日益精湛,他的作品也多次在全国、全省的各类烹饪大赛中获奖。如他的作

品白萝卜丝饼、提褶包子曾获得华北地区博源杯美食大赛特金奖,他还于2020年获得“中国晋菜名师”称号。

在“2021青年名厨面点大赛”上,唐军利的参赛作品为凤梨酥和五仁糖饼。其中,凤梨酥皮酥馅嫩,而且是纯手工制作的馅料,且外形酷似凤梨;五仁糖饼是结合右玉糖饼的做法,并在其基础上进一步提升,加入了瓜子仁、核桃仁、花生仁、芝麻、葡萄干五种配料。最终,这两件面点作品以精致精巧、口味纯正鲜美获得评委好评,荣获优秀奖。

采访中,当记者询问唐军利曾获得过什么奖项时,他说,他从不看重这些,有些奖实在是记不住了。可是,一说起面点,他却是滔滔不绝。他告诉记者,他们酒店的手擀豆面非常不错,是精选优质扁豆面手工制成的,香气浓郁,面薄如纸,水开下锅即熟。吃的时候,爽滑筋道的面条配上肉臊子或是盐韭菜,十分美味。另外,烧卖三拼也很有特色,是一笼烧卖里有蟹黄、猪肉、羊肉三种馅。其中,蟹黄馅是由蟹肉和猪肉加上虾油制作而成的。蒸的时候,烧卖上还会加蟹黄来点缀。这两道主食也是他们酒店点单率很高的菜品,很受顾客欢迎。

采访结束时,谈到今后的打算,唐军利说,做面点一定要注重创新。今后,他将继续做好自己的工作,不断学习、创新,为顾客做出更多的面点作品,给顾客带来更好的口感体验。

云中茶事

## 龙井的“狮龙云虎白”(下)

上期说了狮峰山与龙井村,它俩的名气之大自然家喻户晓。但今天要说的这三个地方,你知道几个呢?

首先,“云”字号,取意云栖,历史上此字号产于云栖、五云山、梅家坞等地。此地处于钱塘江与西湖之间,水汽丰富,气候适宜,给茶叶生长带来了极为有利的条件,是五大字号最南边的产区。其中,云栖,竹茂林密,常年云雾缭绕,并以竹景闻名。“云”字号,曾经是面积最大的山头,自从梅家坞独立后,名气稍有影响。

“虎”字号,取意虎跑,产地包括虎跑、四眼井、赤山埠、三台山等地。后来,中天竺、白乐桥、茅家埠、黄龙洞一带平地所产的西湖龙井茶也一律划归为“虎”字号。由于这一地带的西北群山较高,给这里的低山丘陵创造了极利于茶叶生长的小气候。这里的茶,又称“湖地茶”。当然了,说到“虎”字号的茶,你不一定熟悉,但是“虎跑泉”的水,你一定知道。龙井茶叶虎跑水,被誉为西湖双绝。这二者的结合,完美地诠释了好茶配好水。

最后,“梅”字号,取意梅家坞,这是一个三面环山,南面临江的盆地,拥有“不雨山长润,无云山自阴”的自然风光。1949年后,梅家坞从原来“云”字号西湖龙井茶产地单独分出来,成了第五个著名龙井茶产地。其虽是西湖龙井的新势力,却是绝对的主力产区,产量占总体的三分之一,盛名在外。梅家坞与狮峰、龙井一样,做工精细,色泽翠绿,扁平光滑,汤色碧绿,是香郁、味醇、形美的龙井茶叶。

说了这么多,就是想让大家多了解一些关于西湖龙井的由来和核心产区。好茶一定是有最适合的生长环境的,产区的重要性不用多说,一喝便知。 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

美食传说故事

## 名扬天下的老婆饼



老婆饼是广东地区的一种传统名点,皮薄馅厚,馅心滋润软滑,味道甜而不腻。尽管其属于广式点心,但在北方地区也是许多人喜欢的点心之一。如今,我市许多面包房或是饼屋也都有自制的老婆饼销售。

那么,你知道老婆饼的传说和来历吗?相传,广州曾有一家老字号茶楼,以各式点心驰名。一天,茶楼里一位来自潮州的点心师傅,将店里的招牌茶点带

回家给老婆吃。没想到他老婆吃了后不但没称赞,还嫌弃地说茶楼的点心没有她做的冬瓜角好吃。这位师傅不相信,就叫他老婆做出冬瓜角给他尝尝。于是,他老婆就用冬瓜蓉、糖、面粉做出了别致的冬瓜角。这位潮州师傅一吃,风味果然清甜可口,不禁连连称赞。

后来,这位潮州师傅将冬瓜角带到茶楼,请茶楼老板和其他师傅品尝,大家吃了之后也都赞不绝口。茶楼老板问这

是谁做的点心,师傅们说是潮州师傅的老婆所做。于是,老板就随口说这是潮州老婆饼,并请这位潮州师傅将之改良后在茶楼销售。没想到,老婆饼同样大受食客好评,从此名扬天下。(一凡)

解读“云冈”酒

## 云冈白酒:老品牌 新发展

大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈”牌高粱白酒,是历代云冈酒业员工精心打造的老品牌。

“云冈”牌高粱白酒的发展历史可追溯至1953年。当时,原察哈尔省申请中央财政拨款,在兴农酒精厂的基础上扩大规模建成大同市酒厂,并于1953年1月正式投入生产,主要产品是高粱白酒,设计能力为年产白酒1000吨。在20世纪50年代至80年代,大同高粱白酒曾雄霸整

个晋西北的白酒市场。甚至一个时期,城市居民只有过节时才能凭粮本买到瓶装的大同高粱白酒。1979年10月,大同市酒厂正式注册产品商标为“云冈”牌;2005年3月,注册商标变更为“云冈”牌。

大同云冈酒业有限责任公司的“云冈”牌系列白酒采用传统白酒酿造技术生产,工艺流程包括粉碎、配料、润料和拌料、蒸煮糊化、冷散、加曲加水堆积、入缸发酵、出缸蒸酒8个工序,发酵周期一

般为21天。发酵好的酒醅不硬不黏,色泽呈紫红色。

近年来,云冈酒业又以传统酿造工艺为基础,以科学的态度改进原料筛选、配方、制曲方法,调控发酵时间与温度,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、口感柔和,绵甜爽净、回味久长,备受市场青睐,远销北京、天津、河北、内蒙古等地。

(一凡)

## “驼能”纯驼乳粉 营养保存率94%以上

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,系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳、儿童驼乳粉等。

日前,浙江中医药大学驼奶大健康产品研发中心对“驼能”纯驼乳粉活性营养成分进行检测,结果显示,在从鲜驼奶到奶粉的整个加工过程中,被检批次的“驼能”纯驼乳粉的免疫球蛋白、乳过氧化物酶、溶菌酶等活性营养成分的保存率可以达到94%以上。

骆驼奶营养成分极高,含有多种维生素、矿物质,以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等。经浙江中医药大学驼奶大健康产品研发中心检测,“驼能”纯驼乳粉加工后免疫球蛋白的保存率为99.7%,乳过氧化物酶的保存率为97.4%,溶菌酶的保存率为94.8%。此外,“驼能”纯驼乳粉还含有较高的长链不饱和脂肪酸。其中,含量最高的为棕榈油酸,其次是反式油酸、肉豆蔻酸、亚油酸、亚麻酸等,这些营养成分都对人体健康有益。

由于驼乳营养物质的含量,会受到哺乳时间、季节、食物等多重因素的影响,目前,“驼能”骆驼奶中其他营养成分的检测还在进行中,“驼能”科研探索的脚步还在不断迈进。

(广告信息)