

云冈黄酒 相约大同餐饮人(44)

要做就做到最好

——访“山西省文明餐饮服务大师”张瑜

本报记者 孟建斌



20年前,对于刚步入餐饮服务行业的张瑜来说,怎么也不会想到原本不

被家人看好的服务行业,她一干就干了20年。不仅从服务员一路升为餐饮部经理,还被山西省烹饪餐饮饭店行业协会授予“山西省文明餐饮服务大师”荣誉称号。

2003年,在外打工的张瑜回到大同找工作。一开始,她的家人并不赞成她进入餐饮服务行业,尤其是家里的长辈,总得到餐厅当服务员,不但要端茶倒水,别人吃着你看着,而且碰上脾气不好的客人还要受气。可是,张瑜的性格偏偏倔,越不让干,她就越得要干出个样子来。于是,她便到当时的中银酒店做了一名服务员。2004年起,她又先后就职于云冈国际酒店和云冈建国宾馆。

采访中张瑜告诉记者,刚入职的时候,首先就要学习“餐饮服务六大技能”,摆台、托盘、斟酒、口布折花、上菜、分菜,每一样都要学。其中,最难的就是托盘。练习的时候,要用盛汤的大瓷盆装满水来练习,而且手臂要呈90°

角,双脚站成小V字形。最终,盘子托稳了,腿也因站立时间过长落下了静脉曲张的毛病。张瑜说,可能也是因为自己不服输的劲头,再加上为人随和,刚入职一年,她便被评为优秀服务员。虽然不是什么很大的荣耀,但是对于她来说这是一份认可。不只是领导的认可,也是客人对她服务的认可。2008年,因为业务能力出色,张瑜被领导安排开始负责一些重要活动的服务工作。张瑜说,不管面对的客人是谁,她始终保持着了一颗平常心,认真对待每一位客人。后来因为负责的工作越来越多,也练就了她在服务上面面俱到的职业素养。

转眼20年过去了,当记者问张瑜从业这么多年来最困难的事情是什么时,她提到了孩子。张瑜说,因为工作性质的原因,从孩子2岁后,她就几乎没有时间很好地陪伴孩子一起成长,这也是她最遗憾的事情。但她说,既然选择了这一行,要么不做,要做就做到最好!

美食传说故事

凤趴窝：经典佳肴美名传

凤临阁的百花烧麦有“天下第一笼”的美誉,曾让慈禧太后吃完以后大为赞赏。其实,除了百花烧麦,凤临阁还有一道菜也让慈禧太后赞不绝口,那就是“凤趴窝”。

据市地方志记载,清朝末年,大同的饮食业十分发达,城内鼓楼西街的“第一楼”、武定街的“济南村”和九楼巷的“凤临阁”都是著名的酒楼、饭庄。慈禧太后与光绪帝为躲避八国联军来到大同后,地方官员令凤临阁的名厨将最精美的菜肴献与慈禧太后和光绪帝,其中就包括百花烧麦和凤趴窝。

凤趴窝是以整只雏鸡为主料,炸烧烹制成凤头凤尾,周边围以鹌鹑蛋。此菜色泽红润光亮,鸡肉酥烂香浓,一菜两吃,肉嫩蛋香。但由于当时怕菜名犯忌,厨师便将鸡下的卧蛋去掉,以炸山药粉条代之,并更名为“金凤卧雪”。此菜端上桌后,只见全鸡通身金黄,振翅欲飞,形态逼真,异香扑鼻。慈禧太后品尝后,连声称赞好吃。从此,这道菜声名大噪,大同民间甚至还盛传这样一句话:“名人名楼莫错过,凤临阁里凤趴窝。”

(锦华)



解读“云冈”酒

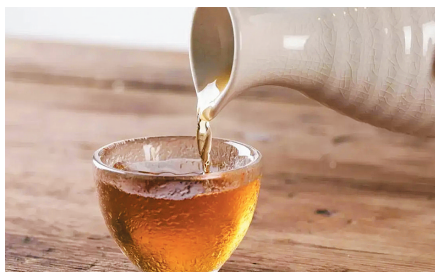
黄酒这样喝更有益于健康

黄酒是中国传统名酒,有着“液体蛋糕”之称。由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,并辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物,遵循传统黄酒酿造方法生产而成。产品富含多种氨基酸,口味鲜爽协调、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。

黄酒具有一定的养生功效,适量饮用对身体有一定好处。其中之一,由于黄酒含有多酚、类黑精、谷胱甘肽等生理活性成分,有助于降低胆固醇。另

外,黄酒中含有的丰富蛋白质、氨基酸及B族维生素,都有益于身体健康。

不过,黄酒虽然对身体健康有益,但也要讲究饮用方法。如果是为了暖胃祛寒、疏通经络,增强身体抗寒能力,最好把黄酒温热以后饮用。尤其在加热时,可以适量加入姜丝、枸杞一起煮制,这样口感会更好,养生功效也会更加出色。另外,饮用黄酒时可以搭配不同的食材,以领略黄酒的不同风味。如半干型黄酒适合搭配肉类和海鲜类食材,半甜型黄酒则适合搭配鸡鸭类食材。当然,不管如何饮用,一定要适



量。尤其不要空腹饮用,也最好不要混饮,以免引发胃不适和头痛等症状。

(一凡)

云中茶事

白茶：分门别类 各有特色

白茶,因成品茶多为芽头,满披白毫,如银似雪而得名。根据茶树品种、原料(鲜叶)采摘标准不同,白茶可分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉及新工艺白茶等,具有茶色素雅、汤色清淡、滋味鲜醇、香气清雅的品质特点。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,白毫银针因其白毫密披、色白如银、外形似针而得名,其香气清新,汤色淡黄,滋味鲜爽,是白茶中的极品;白牡丹因其绿叶夹银白色毫心,形似花朵,冲泡后绿叶托着嫩芽,宛如蓓蕾初放而得名,是白茶中的上乘佳品;贡眉,有时又被称为寿眉,是白茶中产量最高的一个品种,是以菜茶茶树的芽叶制成,干茶色泽翠绿,冲泡后汤色呈橙黄色或深黄色,品饮时滋味醇爽,香气鲜纯;寿眉是用菜茶茶树的短小芽片和大白茶片叶制成的,通常贡眉表示上品,质量优于寿眉,因此一般只称贡眉,而不再有寿眉;新工艺白茶简称新白茶,是按白茶加工工艺,在萎凋后加入轻揉制成,外形叶张略有缩折,呈半卷条形,色泽暗绿带褐,香清味浓。

不过,白茶的好,不仅在口感上,更在于它有一定的药用功效。由于白茶的制作工艺简单,不炒不揉,只需日晒萎凋、干燥,因此极大地保留了茶叶的自然滋味,其中的营养成分也保留完好。李时珍在《本草纲目》中就记载:“白茶性寒凉,功同犀角。”

(一凡)



选驼奶要看品质

乳制品因含有丰富的蛋白质、维生素和矿物质,是许多人在日常饮食中补充营养的主要食物之一。可是,不同的乳制品,所含有的营养物质也会有所不同。近年来,在众多动物乳制品中,骆驼奶因具有独特的营养价值日益被人们所熟知并接受。

骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”,富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质,以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,特别是铁和钙的含量极高。此外,《本草纲目》中也记载:“骆驼乳,冷,无毒。补中益气,壮筋骨,令人不饥。”

骆驼奶对我们的身体健康有益,在选择骆驼奶时自然也要谨慎,品质是很重要的。据了解,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶,采用新疆哈密经过有机产品认证的乳原奶,并且在牧场采集后2小时内锁鲜加工,最大限度地保留了活性营养成分。而且,在全产业链的各个环节,也都是高标准、高要求,以确保“驼能”骆驼奶高质量、高营养价值。此外,公司还聘请资深营养专家和乳品生产专家,根据不同人群不同生理阶段的营养需要,将最新的科研成果运用到产品的研发和生产中。

如今,“驼能”骆驼奶在市场上很受消费者青睐。为了方便消费者购买,“驼能”骆驼奶不仅在全国各地开设有专卖店,在网络平台上也开设有旗舰店。

(广告信息)