

云冈黄酒相约大同餐饮人(45)

# 最大限度满足顾客需求

## ——访“山西省文明餐饮服务大师”闫玉佳

本报记者 孟维鹏



初见闫玉佳时,她正与工作人员一同挑选订餐礼品。抬头的一瞬,记者不禁被她真诚的笑容所感染。日前,在餐饮服务行业工作了20余年的闫玉佳,收获了自己最满意的一份荣誉,成为一名优秀的“山西省文明餐饮服务大师”。

采访中记者了解到,闫玉佳本来是学医疗专业的。虽然那时候毕业管分配,但是她不甘心一辈子就在小县城里生活,于是她来到市里,进入了餐饮行业。闫玉佳告诉记者,当时北岳宾馆二部正在招聘服务员,她便前去应聘。后来,由于工作出色,很快就走上了管理岗位。闫玉佳说,在为顾客提供服务时,一定要站在顾客的角度去考虑,根据顾客的不同需求为他们安排菜品。而如何让客人满意而归,是她最感兴趣的课题。

在谈到参评“山西省文明餐饮服务大师”的过程,闫玉佳说,虽然自己已经入行这么多年,也从事管理工作很多年,但把自己的经验组织成一段段有条

理的话讲出来却成了一个难题。最后,在王晓英老师的指导下,她写出了论文《如何提高餐饮服务质量》。文中浅谈了酒店餐饮服务质量管理需要从全方面加以监督和控制,并针对目前服务质量管理方面的问题,指出酒店要从有形和无形两个方面加以改进,优化酒店餐饮环境,加强培训,提高酒店服务人员的服务意识,从而最大限度满足顾客的需求,提升顾客满意度,进而提高酒店的整体服务质量。

此外,闫玉佳在自己撰写的祝寿宴主题策划文案中,通过分析老年人的生活习惯、平日喜好,从节俭、大方、热闹、亲情等几个方面做了详细阐述,并针对客人本身的情况,做出了相应的安全预案。记者在采访中了解到,这在宴席策划中是很少见到且比较有新意的,从中也可看出闫玉佳良好的专业功底。可以说,闫玉佳能获得“山西省文明餐饮服务大师”称号,也是实至名归。

美食传说故事

## 麻婆豆腐：麻辣鲜香 口感滑嫩

麻婆豆腐是川菜中的经典名菜,原料为豆腐、豆瓣酱、牛肉末、花椒和辣椒等。有人用“麻、辣、烫、鲜、嫩、香、酥、活”等八个字来形容这道菜,颇为形象地概括了它的特点。不过,现如今,这道菜也是大同人餐桌上的一道家常菜。

说起麻婆豆腐的来历,相传清同治年间,成都万福桥边一家名叫“陈兴盛饭铺”的小店生意十分红火。由于老板娘脸上有些麻子,大家遂管她叫陈麻婆。一天,店里客人特别多,一直忙到晚上才打烊。就在陈麻婆准备关门时,又来了几个船夫想要吃饭。因为当时店里的菜已不多,而船夫们又催得紧,于是陈麻婆

将厨房里剩的一些豆腐和碎牛肉,用豆瓣酱、姜、蒜、辣椒等调料进行炒制,并撒上一些葱花,浇上热油,点了些花椒面就端上了桌。由于船夫们本来就饿得慌,再加上这道豆腐鲜嫩美味,让人欲罢不能,几个人连吃了几碗米饭,个个撑到不行。他们对陈麻婆做的这道菜赞不绝口,并称这道菜为“陈麻婆豆腐”。后来,由于船夫们四处奔走,这道菜的名声渐渐传开了。之后,陈麻婆又在此基础上不断改良,使这道菜终于成了店里的招牌菜,客人们简称其为“麻婆豆腐”。

正宗的麻婆豆腐里有牛肉末,但现在,大同人做麻婆豆腐的方法有很多种,



除了牛肉外,许多人还会用猪肉馅来制作。但不管食材是什么,做麻婆豆腐的要诀就是豆腐要滑嫩,颜色要红润,味道要麻辣鲜香。(一凡)

解读“云冈”酒

## 透明澄澈 馥郁芳香 这样的黄酒才是佳酿

黄酒在我国种类很多,以地域可分为南方黄酒、北方黄酒,以糖含量可分为干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒,还有以颜色、酒曲、原料等来分类。那么,黄酒的品质如何鉴别呢?

鉴别黄酒的品质,可以从色、香、味三个方面来进行判断。一般品质好的黄酒,在颜色上偏向于琥珀色,即橙黄色,并且透明澄澈,没有明显的浑浊物。另外,酿造的黄酒一般馥郁芳香,口感清爽醇厚,具有比较浓郁的原料香味;勾兑过的黄酒不仅没有原料的香味,还有较浓

的酒精味道,喝起来没有黄酒的清香。

采访中记者了解到,由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,以晋北地区特有的营养丰富的黍米为基料,遵循传统黄酒酿造方法酿造而成。而且,在酿造过程中不仅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。这样酿造出来的云冈黄酒,酒液色泽橙黄清亮,酒性柔绵温和,口味鲜爽协调、清雅醇香、回味悠长,并且富含氨基酸达21种之多,可检测到的风味物质多



达42种。

我市一位黄酒酿酒技师介绍,黍米性平、味甘,有补中益气、益脾和胃、安神助眠等作用。而且,黍米是大同地区的特产,用黍米酿造的黄酒自然比用大米或其他粮食作物酿造的黄酒更适合大同人饮用。(一凡)

云中茶事

## 夏饮白茶好处多

白茶属于微发酵茶,富含大量茶多酚、氨基酸等物质。近年来,随着白茶的营养价值日益为人们所熟知,白茶受到越来越多茶友喜爱。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,白茶因茶树品种、原料(鲜叶)采摘标准不同,主要品种分为白毫银针、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。但白茶的好,更在于它的独特功效。李时珍在《本草纲目》中记载:“白茶性寒凉,功同犀角。”不仅如此,白茶还耐存放,在民间有“一年为茶、三年为药、七年为宝”之说。也正因此,自古以来,在闽东北农村就常用白茶炖冰糖来降火去燥,治疗牙疼、便秘等,也常用陈年白茶治疗小儿麻疹、发烧等。

炎热夏季,饮茶可以说是防暑降温的好方法。尤其是白茶,很适宜夏季饮用,不仅可以清热解暑,还有促进消化的作用。特别是许多人在夏季经常吃一些烧烤之类的食物,喝白茶还可以解除油腻。此外,白茶中含有丰富的维生素A,很适合长时间面对电脑办公的人士饮用。不过,饮白茶也要根据不同的体质而定,胃寒的人最好在饭后饮用。(一凡)



## “驼能”骆驼奶： 新鲜天然营养丰富

生活中,如果我们的身体常有小伤口愈合慢、呼吸道疾病反复发作等表现,相信很多人会提醒说,这是由于身体免疫力较低造成的。于是,为了提高免疫力,人们除了加强锻炼外,在饮食上也会注意营养均衡。这其中,许多人通过饮用乳制品来补充营养。

一说到乳制品,人们大多会想到牛奶、羊奶。其实还有一种奶,也有着较高的营养价值,它就是有“沙漠软白金”之称的骆驼奶。骆驼奶是接近人乳的一种动物奶,营养学研究资料表明,100毫升骆驼奶所含维生素C是等量牛奶的4倍,含铁量是牛奶的10倍;蛋白质与钙的含量均高于牛奶,脂肪含量则低于牛奶。此外,骆驼奶还含有大量不饱和脂肪酸、乳铁传递蛋白和溶解酵素,对提高人体免疫力有一定作用。而骆驼奶之所以含有丰富的营养物质,与其所吃的食物有很大关系。生活在沙漠中的成年骆驼,常采食沙拐枣、肉苁蓉、骆驼刺、甘草、罗布麻等植物,这些植物都具有药用价值。

骆驼奶虽好,但过去由于它的产量非常有限,很少为人们所熟知。如今,国内骆驼奶生产已经初具规模化。其中,驼能生物科技有限公司攻克储存、运输与生产难题,采用独有的专利生产工艺,先进的无菌真空低温喷粉制造技术,所生产的骆驼奶无任何添加成分,是一种新鲜天然的健康乳制品。(广告信息)