

云冈黄酒 相约大同餐饮人(46)

“餐饮江湖”一奇杰

——访全国首批“注册中国烹饪大师”获得者李政

本报记者 牛瑞芳



在大同餐饮界,说起李政的名字,可以说是如雷贯耳。他是我市屈指可数的特一级厨师,是“山西省劳模”和“山西省五一劳动奖章”获得者。他曾在我市许多知名大酒店担任总经理职位,他的徒弟遍布我市及周边城市各大酒店。桃李不言,下自成蹊。他为人豪爽,一身侠气,被众多餐饮人视为前辈、尊者。

夏日的一个清晨,记者与李政如约而见。李政虽已年近七旬,但思维敏捷,在与记者的攀谈中金句频出,满含哲理深意。而且,他对我市乃至整个餐

饮行业的发展趋势、存在问题了如指掌,全然不像已远离“江湖”多年。

1972年,高中毕业的李政由于种种原因没有继续求学,而是插队于南村。李政喜欢烹饪,插队时就成了食堂管理员。返城后,他被分配到大同市铁工厂,一边工作,一边求师学习烹饪技法,食刻、凉菜、热菜、面案都有涉猎。后来,他干脆成为全职厨师,师从我市名厨马吉宝。勤谨、肯钻研,再加上热爱,李政很快成长为可以独当一面的大厨。1996年,李政在大同餐饮界声名鹊起,开始走上管理工作岗位。“我是文武双全,既会上灶炒菜,又能管理整个酒店。那时候,常常是穿上厨师服到后厨炒菜,穿上西服、打好领带到前厅接待顾客。”采访中,李政诙谐地说道。

1998年,李政开始担任开业不久的永和红旗美食城总经理。他的管理以“严厉”闻名,菜品遭到顾客投诉,出此菜的厨师要被罚款惩戒;每月进行技术比武,优胜劣汰;要求员工树立“顾客意见高于一切”的理念,从顾客的意见中发现问题、改正问题。李政对员工要求严格,对自己的要求更加严格。在永和红旗美食城担任总经理的7年里,他天天第一个到岗,最后一个离开,实行“走动式”管理,足迹每天踏遍酒店的每一个角落。如果是他出的菜品被顾客指出问题,罚款则是普通厨师的1.2倍。而且,在他任职期间,该酒店曾创下单日营业额28万元的纪录。“永和红旗美食城有76个雅间,东厅可容纳31桌、南厅可容纳32桌、北厅可容纳26桌……”

采访中李政如数家珍、记忆犹新。

在李政的从业历程中,虽然管理工作占了主导,但他从未中断过对菜品的研发。他主张“走出去、请进来”,取别人之长处,再加以改进,使之成为适合大同人的菜品。他曾听说一家小饭店有道菜做得不错,将老大同的传统红烧肉与丸子放在一起。他亲自前往品尝后进行了改良,用切成薄片的小烧肉将黄焖丸子围于盘子中间,再浇上汤汁,用美器盛放,并取名为“团团圆圆”,用于宴席,不仅满足了顾客的需求,还有很好的寓意。直到现在,此菜仍是我市各大酒店宴席的主要菜品之一。

由李政引进并进行改良的菜品还有很多,如茶聊鸡、银丝灯笼鱼头、海鲜裹衣茄子等等,都是当年餐饮市场上的爆款。在2022年北京冬奥会筹办期间,李政应邀去张家口崇礼区为奥运会运动员设计餐食。李政将油焖大虾这道常见菜品进行了精心改良设计,将大葱白刨成细丝堆成雪山状,红彤彤的油焖大虾围在“雪山”周围,既好看又好吃,还契合“冬奥”主题。李政的这道油焖大虾不仅受到餐饮界专业人士的一致好评,还吸引了当地众多媒体前往采访,为大同餐饮人赚足了眼球。

采访结束时李政对记者说,食物不仅仅有果腹的功能,给食物赋予文化内涵,使之成为美食,进而成为艺术品,才是食物的最高境界。餐饮人还是应当保持匠心情怀,守住初心,将大同的美食文化发扬光大,让大同美食走向世界。

云中茶事

夏季也可喝普洱茶

我们都知道,普洱茶是一种四季皆宜品饮的茶类,有生普洱和熟普洱之分。其中,未经渥堆发酵加工的晒青毛茶俗称普洱生茶,采用人工发酵加工制成的俗称为普洱熟茶。那么,在炎热夏季里,更适合喝普洱生茶还是熟茶呢?

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,不管是普洱生茶还是熟茶,夏季饮用都有消暑去燥、清热止渴的功效。但普洱生茶未经人工渥堆发酵和充足的贮藏陈化,茶叶中的咖啡因、茶多酚、儿茶素等基本成分尚未能充分转化,茶味浓醇,入口苦涩,茶的刺激性也比较强,脾胃虚寒的人不适合过多饮用,否则会加重不适感。而普洱熟茶经过后期长时间的发酵,茶性比较温和,口味醇香润滑。另外,含有丰富有益菌群的发酵普洱熟茶,在进入人体后不会对胃产生刺激作用,并能在胃的表层形成附着膜,对胃产生有益的保护,经常饮用可以起到养胃、护胃的作用,适宜胃寒体虚的人饮用。不过,为了更好地发挥普洱熟茶的功效,身体实热、易上火的人最好把熟茶冲淡些再饮用。

除此之外,这位茶艺师也提醒说,普洱茶最好在饭后饮用,这样有助于食物的消化、吸收。另外,普洱茶应随泡随饮,忌饮隔夜普洱茶。而且,睡前最好不要喝普洱生茶,以免造成精神兴奋,影响睡眠。

(一凡)



乳糖不耐受的人也能放心喝驼乳

在生活中,有些人在喝完牛奶后会出现肠胃不适、腹痛、腹泻等情况,这通常是因为乳糖不耐受。乳糖不耐受又称乳糖消化不良或乳糖吸收不良,是指人体不能有效消化摄入的乳糖。而与牛奶相比,骆驼乳的乳糖都是低聚糖,乳糖不耐受的人也可以喝。

骆驼乳性温味甘,是一种历史悠久的珍稀滋补品,富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质,以及钙、铁、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,特别是铁和钙的含量极高,对身体有着很好的补益作用。

近年来,市场上骆驼乳品牌琳琅满目。其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,以纯天然、营养丰富特点受到许多消费者的喜爱。驼能生物科技有限公司以生产纯骆驼奶及骆驼奶制品为主,产品包括纯骆驼奶粉、纯骆驼奶、驼初乳及儿童驼奶粉。为保证驼奶的新鲜度,“驼能”公司与靠近牧区且多年从事骆驼奶生产加工的正规大型企业合作,并斥巨资建设了自动化程度很高的生产线,采用瞬时直喷低温高压杀菌技术,在生产过程中不添加任何添加剂,最大限度保留了骆驼奶的营养成分。

不仅如此,为了带给消费者更优质的乳制品,“驼能”公司还要对骆驼奶进行110多项的检测。其中,原料乳一桶一测,有68项检测,包括酸度、新鲜度、重金属超标、农药残留、三聚氰胺检测,以及微生物检测、蛋白质等营养指标检测和牛、羊乳掺入检测等。

(广告信息)

建国·璞隐酒店大同永泰店开门迎客

本报讯(记者 牛瑞芳)6月26日,在阵阵喜庆的锣鼓声中,建国·璞隐酒店大同永泰店正式开门迎客。该酒店是“首旅如家”旗下建国·璞隐酒店在我省的首家旗舰店,是建国·璞隐酒店的标杆产品。

建国·璞隐酒店大同永泰店是一家集住宿、餐饮于一体的综合性酒店。酒

店以单人套房、双人套房、豪华大床房为主要房型,共有客房185间。每一间客房都精心打造,清新雅致,独具匠心,设有客厅、起居室、会客厅等,并配置智能语音设备。酒店还配有自助餐厅、会议室、自助洗衣房、健身房等。

建国·璞隐酒店大同永泰店位于永

泰南路与百盛商圈交会处,不仅地理位置优越,而且为顾客提供细致入微的服务,是我市首家配置专属接送服务的酒店。

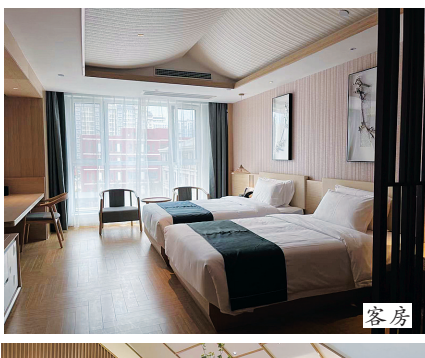
“游历史文化名城,享城市隐逸空间”,建国·璞隐酒店大同永泰店会让人们在城市的繁华之中品味到一份宁静。



开业现场



自助餐厅



客房



餐厅



大厅一角