

云冈黄酒 相约大同餐饮人(47)

细微之处见真情

——访王府至尊酒店房务总监朱玉龙

本报记者 孟维鹏

现如今,随着酒店业的不断发展,各家酒店从前台到客房服务等都有着科学的管理方式,整洁美观的房间和热情周到的服务,都会让顾客体会到“宾至如归”的感觉。

在我市,有一家酒店的房务工作得到了众多客人的一致好评,每年酒店不仅收到多封感谢信,网络平台上也是好评不断,这家酒店就是王府至尊酒店。而该酒店的房务工作之所以能赢得顾客的认可,与该酒店的房务总监朱玉龙是分不开的。

朱玉龙,旅游与酒店管理专业毕业,2007年开始进入酒店行业。最初,他在北京昆仑饭店实习,并从客房服务员晋升为贴身管家。2011年,大同酒店业开始快速发展,于是他回到大同,担任王府至尊酒店客房副理一职。自此,他通过不断努力,最终升任为房务总监。

说到酒店房务工作,朱玉龙的脸上露出满满的成就感。朱玉龙说,把每一位客人当做是家人一样对待,是他对工作的根本态度。他经常嘱咐员工们要主动观察客人的一些行为,从而给予适当的服务。比如出差的男士

劳累了一天,脱下的袜子可能不洗就随便放在屋内,那么第二天服务员如果做清洁服务时看到了,就会主动把袜子给客人洗干净晾好;发现客人屋内备有药品,就会安排厨房制作一些适合的餐食,如下火的梨汁、女士需要的红糖水、消暑的凉粥等;看到客人是一家人出来旅游的,如果有小孩子,就会送上一些小玩具,有老人出去玩了一天走得腿疼的,还会为他们备好洗脚的热水……也就是这些点点滴滴的暖心小事,把客人真正当做亲人一样对待,感动了很多客人。

采访中记者了解到,这样细致周到的服务方法之所以能在酒店中施行下去,离不开朱玉龙的以身作则。如给客人洗袜子这件事,一开始很多员工都有些抵触,于是朱玉龙便第一个带头开始洗。慢慢地,大家也便都接受了。

记者在采访中还了解到,在做好管理工作的同时,朱玉龙仍不断提高自己的业务技能。他还在2015年山西省第六届服务技能大赛客房铺床比赛中获得金奖,在2019年获得“中国金钥匙总经理会员”荣誉证书,在2021年获得“山西省绿色饭店十佳客房服务师”称号,



在2022年获得山西省职业技能大赛酒店接待第一名等。朱玉龙说,他会一直用专业、暖心的服务对待每一位来酒店的顾客,让他们来到王府至尊酒店,都能真正有了回家的感觉。

美食传说故事

焗肘子：肥而不腻 味美醇厚

肘子对于爱吃肉的人来说,绝对是一道让人想起来就会流口水的美食。在大同,有一道用肘子做的传统菜——焗肘子,其也是老大同“八大件”之一。

说起用猪肘子做菜的渊源,在山西可谓历史悠久,仅种类就有带把肘子、红烧肘子、水晶肘子等。其中,带把肘子的典故相传便出自大同。据传明朝弘治年间,抚台巡视大同府时曾传名厨李玉山做菜,不料大同府管家买了带骨的猪肘子为难他。由于肘子如果剥皮去骨,肉就会不整齐,成菜不美观;如果整做,又费时费力,这让李玉山很是为难。后来,李玉山灵机一动,做成了一

道上肉下骨的肘子菜。巡抚大人问其此菜何名,李玉山答曰:“肉中有腿,形似把柄,叫带把肘子。”之后,带把肘子在民间流传开来,并经过多次改良,最终成为一道色红形圆、肥而不腻、味美醇厚的美食。

据老年人讲,作为老大同“八大件”之一,过去每逢年节或是举办家宴时,无论什么规格档次的席面,都一定会有焗肘子这道菜。而且传统的焗肘子,首先需要用明火烧灼,尤以用果树枝为最佳,要烧到外皮焦黑才行。之后,还要上笼蒸制。经过这几道工序烹制好的焗肘子金红油亮,用筷子一挑就可分离,白肉肥润黏绵、人



口就化,瘦肉酥香软烂、入口不柴。

因为焗肘子制作过程比较复杂,所以现在人们已很少自己制作,想吃只能去饭店了。其中,弘雅饭店的“弘雅虎肘”就深受顾客喜爱,2021年还在“雪花啤酒·寻味大同”美食争霸赛中获得“网络人气菜品”奖。

(一凡)

解读“云冈”酒

“云冈”白酒：传统技艺制成的佳酿

大同酿酒历史悠久,在千百年的发展传承中,酿酒技术更是形成了独特的传统工艺。

大同白酒、黄酒素负盛誉,酿酒原料以高粱和黍米为主。其中,大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈”牌高粱白酒,发展历史可追溯至1953年,是历代云冈酒业员工精心打造的老品牌。1952年4月,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。上世纪50年代至80年代,大同高粱白酒曾红极一时,深受大同人的青睐。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。

“云冈”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。而且,发酵时还要掌握温度的变化,一

般遵循“前缓升、中挺、后缓落”的原则,发酵好的酒醅不硬不黏,色泽呈紫红色。

如今,大同云冈酒业有限责任公司不仅传承了老厂的“云中液”“云冈香”等老品牌,还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)

云中茶事

撬普洱茶有技巧

如今,喜欢喝普洱茶的人越来越多。可是,普洱茶多为紧压茶,不能直接取茶冲泡,因此喝普洱茶的第一步就是要撬茶。不过,撬普洱茶并不是一件简单的事,尤其对于第一次撬茶的人来说,撬茶时不是手被茶针戳了,就是撬出来的茶叶碎了一地。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍,普洱茶最常见的就是砖、饼、沱等形状,这是因为在马帮驮茶的年代,散茶不容易运输,为了便于普洱茶的长途运输,就把普洱茶做成紧压茶。紧压茶不仅有利于茶叶的储存,也更利于香气保存及后期陈化。撬普洱茶有专门的工具,一般主要是茶刀和茶针。相对来说,茶针的使用率更高一些。具体到不同的茶叶类型,也有不同的方法。在撬茶饼时,除了压制很紧的茶饼用茶针外,其他的都可以用茶刀解茶。撬的时候,可以将茶刀从茶饼背面凹陷处插入,由内往外撬茶。茶刀撬入的角度要和饼面保持平行,尽量靠近茶饼表面。撬茶砖时,可以将茶刀顺着茶砖缝隙插入,然后将茶叶慢慢剥离。沱茶压制得最紧,用料也最细,一般用茶针比较好。撬的时候,最好先从沱茶的外弧面下手,将茶撬松后拔出茶针,再从相反的方向插入并将茶叶撬起,这样就可以较好地保持条索的完整。

这位茶艺师说,茶叶的完整度决定了茶汤的滋味,撬得太碎,冲泡时会滋味过浓。因此,撬普洱茶时一定要耐心,一来是为了保证茶叶品质,二来也可以避免因用力不当误伤自己。另外,解茶时要一层一层地将茶叶剥离,以保持叶片的完整。(一凡)



纯驼奶可以放心喝

据中国农业大学出版社出版的《骆驼乳与健康》一书介绍,骆驼奶不仅含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素和矿物质,而且富含重链抗体、溶菌酶、乳铁传递蛋白、胰岛素和类胰岛素因子等天然生物活性成分,对补充营养有一定帮助。

近年来,市场上骆驼奶品牌琳琅满目。其中,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,原配方为生鲜驼乳,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,可谓是真正的天然纯驼奶。而且,在保证骆驼奶新鲜度和制作工艺的前提下,“驼能”公司还对产品进行全优标准检测,拒绝劣质奶,杜绝牛、羊奶的掺入,杜绝兽药、重金属残留和塑化剂等污染。在运送过程中,采用食品级不锈钢奶罐储运,从牧场到工厂,全程低温“保活”储存运输。

“驼能”纯驼奶中所含的蛋白质是完全蛋白,营养价值较高,消化吸收率高达97%-98%,不会造成人体代谢负担,更适合肠胃比较弱的人饮用。目前,“驼能”系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳、儿童驼乳粉等,并均获得国家权威机构有机审核认证。不仅如此,驼能生物科技有限公司还与中国人保正式签约,由中国人保为驼能乳业旗下全线产品承保产品责任险。

(广告信息)