

云冈黄酒 相约大同餐饮人(48)

客人满意是最开心的事

——访“山西省文明餐饮服务大师”许秀青

本报记者 王锦华



“大同蓝，黄花香，塞外古城美名扬。各家的参赛作品创意独特，装饰也别具匠心。如雕刻的凤凰造型象征着美丽的大同是凤凰古城，和平鸽造型则有祝福大同人吉祥安康的美好寓意……”7月8日，在大同黄花菜品美食大赛展上，云冈美高大酒店餐饮部经理许秀青的精彩讲解，不仅受到市餐协领导的表扬，也赢得了现场人

员的阵阵掌声。

采访中许秀青告诉记者，她从事餐饮服务已经23年了。1998年，一个偶然的机会，她报名参加了一个餐饮服务培训班。经过学习，在1999年正式成为工行培训中心餐饮部的一名员工。许秀青说，她很热爱自己的工作，虽然自己只是一名普通的服务员，但她在工作中始终勤勤恳恳、认认真真地对待每一位顾客。她也一直严格要求自己要耐心、细致、认真，将服务做到最好，让客人有意想不到的满意。为此，她也多次受到客人的表扬。她说，自己的付出得到了客人的认可，所以尽管工作辛苦，但她很开心。

许秀青的认真、努力，同样也得到了领导的肯定，半年后她便升为领班，之后又升任餐饮部经理一职。2007年起，许秀青还先后在人大培训中心、王府至尊酒店担任餐饮部经理。许秀青说，无论在哪家酒店工作，她始终尽心尽职、带头苦干。每次自己的工作得到客人的认可，她都特别开心。不过，开心的背后也有很多辛酸和苦累。她说，干服务行业的，通常很难照顾好家庭。孩子从小到大，她只给孩子开过一次家长会。对于孩子，她觉得亏欠得太多。

2014年，许秀青到云冈美高大酒店任餐饮部经理一职。她告诉记者，云冈美高大酒店是一个非常好的平台，她在这里学到了很多。尤其是酒店的陈总经理，不仅善待客人，善待员工，更严格要求员工们无论是什么样的客人，都要一视同仁，以情服务、用心做事。因为对一家酒店来说，客人满意才是酒店的立足根本。许秀青说，几年前，酒店一名传菜生在自己租住的房子里煤气中毒，陈总经理得知后，不仅帮忙联系医院进行抢救，第二天还组织全体员工给这位传菜生捐款1.8万元。他们的行为让全体员工们深受感动，到现在，这名传菜生仍在自己的岗位上兢兢业业地工作着。

采访中记者了解到，在23年的餐饮服务工作中，许秀青获得过多项荣誉称号，如“优秀餐饮经理”“年度销售金骑士”“年度优秀管理人员”“山西省文明餐饮服务大师”等。说到今后的打算，许秀青说，她很感谢云冈美高大酒店这个平台，给自己提供了很多机会，让自己得到锻炼。她也很感恩自己遇见的每一位客人，因为是他们才成就了自己的今天。她很热爱这份职业，今后，她会一如既往地做好自己的工作，用最好的服务对待每一位客人，因为客人满意是自己最开心的事。

美食传说故事

佛跳墙：原料讲究 闻名遐迩

作为八大菜系之一的闽菜，有着悠久的历史，尤其是经典菜“佛跳墙”更是闻名遐迩。那么，佛跳墙这道菜是如何得名的呢？

佛跳墙又名福寿全，是有着美好寓意的一道菜。该菜用料丰富、讲究，是将鱼翅、鲍鱼、海参、花胶、花菇、墨鱼、火腿、鹌鹑蛋等十几种乃至几十种食材汇聚到一起，加入高汤小火煨制而成。各种食材的味道相互渗透，味中有味，吃起来软嫩柔润、香气浓郁、荤而不腻。而且，佛跳墙在煨制过程中几乎没有香味散出，反而在煨成开坛之时，香气会扑鼻而来，直入心脾。

关于佛跳墙的来历，民间有多种说法。其中，流传较广的说法为，清朝道光年间，福建官钱局的官员宴请福建布政使周莲，当时席间有一道叫福寿全的菜，周莲吃过后极为满意。这道菜是将鸡、鸭、羊肘、火腿等原料加工后，放在绍兴酒坛中煨制而成的。后来，周莲让家厨试做此菜。家厨在原菜基础上加入了多种海鲜，结果香味更浓，风味更佳。再后来，在一次文人聚会上，文人们尝后纷纷叫好，有人即兴赋诗曰：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”从此，这道菜又被称为“佛跳墙”。



佛跳墙曾被列为清宫廷御宴满汉全席中首推的极品美味，原料十分讲究，享有“中华第一汤”的美誉。不过，如今的佛跳墙已经进行了一些改良，食材的选取结合了养生的理念，更适合大众口味，价格也能被更多人所接受。（一凡）

解读“云冈”酒

夏季喝黄酒方法多

黄酒，因具有一定的营养价值，且酒精度数较低，受到许多人的喜爱。在大多数人的印象中，黄酒最常见的喝法就是在冬季加热饮用，这是因为黄酒中含有特殊的芳香物质，加热之后味道会更加独特。可是，在炎热夏季，热饮黄酒似乎不太适宜。那么，夏季该如何饮用黄酒呢？

其实，夏季喝黄酒的方法有很多种。比如，在黄酒中加入冰块或是柠檬，可以

改善口感，使黄酒变得清香可口。而在黄酒中加苏打水是现在比较流行的饮用方法之一，目的是在黄酒中释放更多的二氧化碳，使口感更好。具体方法是2/3的黄酒加上1/3的冰镇苏打水，然后放置一片柠檬，有祛暑、解渴的功效。此外，还可以在黄酒中加果汁或蔬菜汁以改善口感，这种喝法比较适合女性。当然，在夏季直接饮用经过冰镇的黄酒仍是目前比较主流

的黄酒喝法，毕竟这种喝法较好地保持了黄酒的原味。

记者在采访中了解到，由大同云冈酒业有限责任公司生产的黄酒，是以晋北地区营养丰富的黍米为基料，并辅以前新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物，富含多种氨基酸，口味鲜爽协调、清雅醇香。夏季冰镇后饮用，口感更佳。（一凡）

云中茶事

适合夏季饮用的茶

众所周知，茶叶中含有丰富的营养物质，在给身体补充水分的同时，还可以补充多种维生素、矿物质等。尤其在炎热夏季，适量饮茶更有助于消暑提神、缓解疲劳。在此，就为大家介绍几种适合夏季饮用的茶。

绿茶

绿茶是适合夏季饮用的茶类之一，这是因为绿茶是未经过发酵的茶，保留了较多的天然元素，营养价值较高，且茶香高雅、清新，味道鲜爽。夏季喝绿茶，具有消暑解热、生津止渴等作用。饮用时，可以加一两片新鲜柠檬，其中的维生素C有助于促进茶多酚的吸收。不过，绿茶性寒，不宜在空腹时饮用过多，以免引起身体不适。

白茶

白茶属于轻发酵茶，也很适宜在夏季饮用。而且，白茶富含氨基酸，有降火清热的作用。饮用时，可以在白茶中投放几粒枸杞共同冲泡，也可以和陈皮、蜂蜜、柠檬一起搭配饮用，使口感更清爽。

菊花茶

炎热夏季，菊花茶是很多人喜欢的茶饮之一。这是因为菊花含有多达17种氨基酸，并富含铁、锌、硒等微量元素，对身体健康有益。而且，菊花味甘、苦，有平肝明目、散风清热的作用。不过，菊花的种类不同，功效也不同。其中，黄菊味道稍苦，清热能力较强；白菊也叫甘菊，味道较甘甜，有平肝潜阳的作用；胎菊有助于护眼明目。饮用时，菊花可以和桑叶、桑葚、枸杞、山楂等搭配，效果各不相同。比如，菊花和枸杞搭配有助于养肝明目，菊花和金银花搭配有助于清热解毒。但菊花性凉，气虚胃寒者应慎用。（一凡）



骆驼奶珍贵有原因

骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”，一般特指双峰骆驼分泌的乳汁。关于它的营养价值，在很多古籍、医书中都有记载。

经常喝骆驼奶的人都知道，与牛奶相比，骆驼奶要难买得多。那么，你知道骆驼奶为什么会这么珍稀吗？骆驼奶的营养价值极其丰富，含有10余种对人体有益的氨基酸，蛋白质含量与钙含量均高于牛奶。可是，由于一头母骆驼一天只能产奶一两公斤，而且母骆驼只有在小骆驼的气味引诱下才可以产奶，持续只有几十秒，因此骆驼产奶量很少。其中，60%还要用于喂养小骆驼，仅40%用于销售。产奶量少，决定了骆驼奶的珍稀。此外，由于提供骆驼奶的牧民生活具有极大流动性，不利于骆驼奶的采集。而且，高温灭菌处理方法也不太适合骆驼奶，只能低温保存，所以骆驼奶的保鲜也存在一定的难度。这些因素都使得骆驼奶的产量极其稀少。

在市场上众多骆驼奶品牌中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶颇受消费者青睐。为了保证骆驼奶的新鲜度，“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，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。（广告信息）

（一凡）