

弘扬工匠精神 展示黄花美食

第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛揭晓

本报记者 王锦华



为荣获团宴特金奖的餐企颁奖



北魏全羊宴



7号桌 北魏宫廷宴

12月12日，虽然雪后的天气有点冷，但花园大饭店3楼的会议室里却暖意融融，我市第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛表彰会在这里隆重举行。

第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛，是由市总工会、市餐饮饭店业协会联合举办的。本次大赛以“团餐宴席”为主要内容，要求参赛企业尽量选取本地食材且要突出黄花食材，以本地烹饪工艺为主，制作具有当地传统文化、地域特色的中餐名宴，其中三分之二是传统菜、创新菜和融合菜，三分之一为黄花美食。大赛从7月上旬开始征选，最终从80余家参赛企业中选出34家进入决赛。大赛期间，各参赛企业精心组织、用心策划，不仅推出许多创新菜品，而且在展台布置上也别具匠心，得到专家评委的好评。

日前，经过由高级厨师专业评选组和社会知名人士评选组组成的评选委员会，对参赛作品从热菜、凉菜、主食、小吃、雕刻5个方面进行评比，最终选出优秀作品。其中，永和红旗美食城的“永和忘忧吉祥宴”、山西毅成酒店管理公司的“北魏宫廷宴”、金地豪生大酒店

的“大同宴”、花园大饭店的“北魏皇家全鹿宴”、山西瑞美餐饮有限公司的“古城家宴”、红旗大饭店的“北魏全羊宴”等24家餐企制作的团宴荣获特金奖。

在当天的表彰会上，除了为黄花美食团宴名菜烹饪大赛中获奖的餐企颁发牌匾外，还为在“弘扬工匠精神，争做最美员工，齐心协力新征程”劳动竞赛活动中获得“优秀组织单位”和“最美服务之星”称号的餐企和个人颁发了牌匾和证书。

“弘扬工匠精神，争做最美员工，齐心协力新征程”劳动竞赛活动，是由市私营企业工会联合委员会、市餐饮饭店行业工会联合会共同组织开展的。内容为结合餐饮饭店业特点，开展“六比六看”活动，即比企业管理质量，看企业标准化规范程度；比场馆、操作间、库房的环境、卫生，看执法部门考核综合评价；比践行“光盘行动”是否到位，看文明用餐是否形成风尚；比“三名”（名服务师、名厨师、名菜肴）比例是否达标，看两个效益（社会、经济）的效果；比厨艺水平、创新品种，看消费者赞誉率高低；比服务，看消费者满意程度。

采访中记者了解到，在主题竞赛活

动中，各餐饮企业结合自身工作，积极行动，全力组织，开展了形式多样的“六比六看”活动，取得了明显效果。山西瑞美餐饮有限公司各基层项目店，在创新黄花菜品和主食上积极研发新品，短短数日便制作出20多种特色饭菜，如榆钱块垒、榆钱煎饼、黄花包子、黄花饺子、金针一品汤等。东兴鼎昊酒店管理集团有限公司不仅成立了主题竞赛活动领导小组，还举办了“东兴鼎昊美食节”，美食名厨团队深耕黄花菜品研发与创新，制作出云中黄花鸡、黄花鲍鱼酥、黄花冠顶饺等黄花系列产品。

市餐饮饭店业协会会长贺军说，近年来，我市餐企在传承老工艺、老技术的基础上，大力弘扬工匠精神，不断创新发展，制作出一批融入地方特色和创新元素的风味美食，尤其是黄花系列创新菜品及食品，更是备受外地游客青睐。这次黄花美食团宴名菜烹饪大赛，不仅是大同黄花美食的展示，也是大同餐饮人工匠精神的展示。今后，职工技能竞赛和“六比六看”活动都会继续开展，以提高大同餐饮人岗位职业技能水平，更好地为大众服务，为我市“国际美食之都”招牌增光添彩。

推荐

港式茶餐 值得一试

相信很多80、90后的小伙伴都看过电影《九龙冰室》，里面的一家港式茶餐厅是很具有代表性的传统港式茶餐厅。前几天在万达广场逛的时候，偶然发现了一家名为“九龙冰室”的茶餐厅，于是带着好奇，决定进去尝一尝。

记者在店内看到，奶茶、港式柠檬茶、菠萝包、咖喱鱼蛋等这些茶餐厅中必有的菜品，这家餐厅全都有。而且，奶茶是经典的港式奶茶，茶味很浓，但是喝起来一点都不涩口，个人感觉比现在一些饮品店内卖的奶茶要好喝很多。“黯然销魂饭”是店内的招牌之一，记得第一次听到这个名字还是在周星驰的电影《食神》中，当时看电影时，片中的人物都觉得好吃到哭，但自己无法想象它到底有多好吃。于是，记者决定点一份尝一尝，也算是圆了一个梦。“黯然销魂饭”其实就是一份港式叉烧饭，特点是里面的煎蛋可



以选择双面或者单面煎，而且是两个煎蛋。记者选的是单面煎的，然后把煎蛋和米饭一起搅拌，溏心蛋的蛋液混合着米饭和叉烧汁，味道浓郁，非常好吃。

另外，店内的小吃品种也很多，记者点了虾多士、咖喱鱼蛋等，味道都中规中矩，不会让你“踩雷”。虽然港式茶餐整体是偏甜口味的，有的人或许会吃不惯，但这里还是值得来体验一下的。

（孟维鹏）

豆豉火锅 风味独特

臭与香，原本是很具有对比性的两个字，然而在美食中却有着不同的释义。一些人们喜欢吃的东西，闻着有些许臭味，吃起来却很香，比如臭豆腐、螺蛳粉、臭鳊鱼等就是很有代表性的美食。而记者在此推荐的这家“叁宝火锅”店，就是一家闻着有些“臭”，吃起来却很香的火锅店。

该店主打的是贵州豆豉火锅，想必很多人没有吃过。一进入店内，你就会闻到微微有些冲鼻子的味道，这就是贵州豆豉火锅的特色——臭，这个味道的来源是一种叫作臭豆豉的食材。这种豆豉闻起来很臭，就像是臭豆腐，但吃习惯的人觉得它香气四溢，让人爱到欲罢不能。大部分贵州人都难以抗拒豆豉火锅的魅力，而且吃完以后别人都能猜到你刚刚吃了啥，因为豆豉的“香味”简直是经久不散。

豆豉火锅还有一个特点，就是只有猪肉，没有牛、羊肉。现炒的锅底，加上配菜



有11种左右。锅底用的油是用偏肥的猪五花肉炒出来的，炒完的肥肉变成油渣，也很好吃。猪肚、肥肠、丸子都是现卤现炸的，经过涮煮后味道特别好。另外还有很多食材也比较新奇，都是我们以前很少吃的，但味道都不错，喜欢吃“臭”的小伙伴们不妨去尝试一下。（孟维鹏）

■广告

2023《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路258号

大同市餐饮饭店业协会
弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

好厨房 食味鲜
Yun Shang Xuan
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝国际月子中心
母婴高端品牌 品质值得信赖
地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123