

花园大饭店的王明亮和助手张高获得大赛个人金奖



花园大饭店荣获2024世界中餐欧洲大赛金奖

大同美食元素赢得世界喝彩

本报记者 牛瑞芳



金奖菜品——黄花三丝虾筒

冬月初始，大同市代表队在西班牙2024世界中餐欧洲大赛上斩获多个奖项。花园大饭店的王明亮和助手张高凭借枣香金米小牛排、黄花三丝虾筒和冰糖枣汁银耳百合3道菜品，俘获了国际评委的味蕾，获得大赛团体金牌和个人金奖。

2024世界中餐欧洲大赛由世界中餐业联合会主办，旨在促进中餐在全球范围内的发展与传播，加强国际间中餐烹饪技艺交流，弘扬中餐工匠精神，提升中餐饮食文化国际影响力。花园大饭店作为我市的代表团队远赴西班牙参加比赛。

近日，记者在花园大饭店见到了载誉归来的王明亮。听他讲大赛趣事，看他重现3道金奖菜品的制作过程。

王明亮是我市一位有30多年“厨龄”的知名厨师，低调谦和。采访中王明

亮告诉记者，10月下旬，他们接到参赛通知后就开始着手准备，大赛要求两道菜、一道甜品。“既要中西结合，又要具有大同元素，反复琢磨，最终定下用这3道菜参加比赛。”王明亮说，到了西班牙马德里，他和助手先采购了一天的食材。尽管如此，还有一些调味料没有买到，这给现场制作菜品增加了难度。

枣香金米小牛排。选用优质小牛排，牛肉飞水定型改成方块。将牛小排微煎上色加入汤和西芹、冰片糖、陈皮、胡萝卜、洋葱等调味料煮开，然后小火慢炖。时间与化学的持久战，使美味正悄悄发生着变化。经过80分钟的漫长等待，牛肉出锅等待下一步的烹饪。小米油炸后铺在盘底，盘边辅以果蔬小花点缀，单等主角上场。重新起锅，加入牛肉块和修剪整齐的小枣，一边加入适量的红枣汁，一边大火烹制。当牛肉成明亮



金奖菜品——枣香金米小牛排

的琥珀色时便恰到好处。将牛肉块按造型摆放在小米上，几粒小枣也要摆出形状，这道枣香金米小牛排才算完成。黄色的小米、红亮的牛肉，再加上果蔬、小枣的点缀，盘中呈现的俨然是一幅画作，清新自然，秀色可餐。此菜中牛肉酥烂，鲜咸中略带红枣的香甜，牛肉间或粘上酥脆的小米颗粒，口感层次则更加丰富。“比赛现场没有排风，此菜一出，整个场地都弥漫着浓浓的香气。”王明亮说，在比赛时，他还向大赛评委们介绍了晋菜。晋菜历史悠久，曾风靡一时，“膳”通天下。晋菜以咸香为主，甜酸为辅，风味独特。晋菜注重火候和刀功，食材选择讲究，充分利用山西的物产，如北芪、红枣、杂粮等，烹制出少盐、少糖、少油的养生菜品。

黄花三丝虾筒是极其考验厨师技艺的一道菜。萝卜、莴笋切成均匀的细丝，泡发好的香菇用剪刀剪成与萝卜丝、莴笋丝同样的长度、同样的粗细。将西式方包先切片、再切丝，整个过程令观者不由自主地屏住呼吸：只见王明亮轻轻下刀，从一个大方包上切下约2毫米的薄片，轻轻拿起一片、摆好，再切成约2毫米的丝，刀起刀落，丝丝匀称，片已成丝但片形仍在，稍有差池，便不能成形。将虾泥用小勺轻轻抹在面包丝上，取萝卜丝、莴笋丝、香菇丝一根、冰鲜黄花两根，依次摆放，轻轻将面包丝卷起成圆柱状。边卷，边推，凭得全是手上的功夫。

将面包卷入油锅炸至金黄，捞出斜刀切出形状，摆入用可可粉、果蔬点缀的盘中。此菜酥脆咸香，色味俱佳。黄花的加入，巧妙地将大同元素带上了世界美食舞台。

冰糖枣汁银耳百合。选用优质的红枣、银耳、百合，焯水后放入砂锅烧开，然后小火慢炖30分钟，加冰糖即可。此甜品虽然制作简单，但传达了中国美食中药膳食补的养生理念。

美食是人们看到世界不同容颜的望远镜。大同美食，未来可期。



瑞世佳典在第四届黄花烹饪赛上荣获佳绩

近年来，我市四区六县近30家餐饮企业、近百名选手同台竞技，展开激烈竞争。一道道色香味俱全的黄花菜品，展现了选手们精湛的烹饪技艺和独特的美食构思，诠释了百菜千味的烹饪艺术。

在本次大赛中，瑞世佳典餐饮集团不仅在团体比赛中荣获团宴特金奖，其3位参赛厨师也凭借各自的优秀表现分别荣获大赛热菜金奖、凉菜特金奖与主食特金奖。他们的参赛作品——黄花狮子头、香辣黄花花枝卷和黄花灌顶饺子，不仅展现了大同美食的博大精深，也彰显了瑞世佳典餐饮集团在融合烹

饪技术方面的卓越成绩。

以夺得热菜金奖的黄花狮子头为例，它的制作工艺极为讲究。集团厨师赵文峰介绍，这道菜首先精选优质猪肉，通过精细切割与搅拌让肉质更细腻，再优选新鲜黄花去其苦涩，保留其清香和营养。在最后烹调时，采用独特的火候控制与调味技巧，使黄花狮子头既保留传统风味又增添了黄花菜的清新与雅致。

瑞世佳典餐饮集团自成立以来，始终秉持对美食的极致追求。团队汇聚了一批经验丰富、技艺精湛的厨师，不仅精通传统烹饪技艺，更善于创新菜



近期，在我市第四届“工匠杯”职工职业技能大赛暨第四届大同黄花烹饪创新大赛中，瑞世佳典餐饮集团凭借精湛的烹饪技艺和独特的创意，斩获多项荣誉。

据悉，本次技能大赛围绕黄花融合创新为主题，分团体赛和个人赛。比赛内容包括团宴、凉菜、热菜、主食等赛项，

2024《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

