

以“味”为媒 以“链”结缘

——百厨餐饮数字化食材供应链启动暨“食材·菜品”品鉴会小记

□ 本报记者 牛瑞芳



“原汁鲍鱼味道清爽鲜美”“四色炸鸡块不仅好看而且好吃”“这个羊肉的味道很地道”“冰鲜苦菜色泽碧绿”……12月23日,京原迎宾馆·金盛礼宴水晶厅内人头攒动,各式食材琳琅满目,品尝声、赞叹声、交流声不绝于耳,一派热闹景象。百厨餐饮数字化食材供应链启动暨“食材·菜品”品鉴会在此隆重举行。

此次活动是在大同市餐饮酒店业协会的指导下,由大同北味风文化传媒、北京冻品到家成熟数字化供应链联合主办,由山西百厨餐饮管理公司、微农云商共同承办。品鉴会汇聚了40多家知名饮食物料供应厂商,现场展示了数百款优选产品。在食材香韵与科技气息交融的浓烈氛围中,来自大同市、朔州市、内蒙古自治区乌兰察布地区近300家餐饮企业代表齐聚一堂,共同见证餐饮供应链数字化转型的重要时刻,沉浸式体验食材与菜品的融合之美。

百厨餐饮数字化食材供应链的正式启动,为区域餐饮食材流通注入全新动能。面对传统餐饮供应链信息孤岛严重、质量追溯难度大、采购流程非标准化等行业痛点,该供应链构建起“数据可视化、流程标准化、生

态协同化”的全链路服务体系。同时启动的“百厨餐饮·微农云商”线上平台更集中呈现了3000多个食材品种。与会人员通过现场品鉴体验,真切感受各类食材的风味、品质;通过线上浏览,直观感受各类食材的性价比。据山西百厨餐饮管理公司负责人介绍,该供应链依托微农云商的技术支持,打通了从产地到餐桌的信息壁垒,既能通过“一物一码”让食材来源有据可查,也能借助智能系统帮餐饮企业降本增效,为区域餐饮行业数字化转型按下“加速键”,解锁餐饮新“食”力。

本次活动另一大亮点是北京冻品到家成熟数字化供应链体系正式落地我市。该平台旨在借助大数据技术,通过提供“精准寻源”“性价比”“按需选品”和“高效配送”等一站式服务,



帮助餐企在海量信息中实现便捷选购、保障供给,有效提升运营效率与成本控制能力。活动中,我市本土食材兄弟牧鲜冻品牛羊肉、魏欣源冷冻烧麦、禾洁康无矾粉条、云尚萱黄花产品等都备受瞩目。“我市本土食材也可搭乘此供应链走得更远”,活动主办方负责人说。



启动仪式后,“食材·菜品”品鉴环节将活动推向高潮。现场展示的数十道特色菜品,均源自本次数字化供应链筛选的优质食材,经厨师匠心烹制,既保留食材本味精髓,又融入创意烹饪巧思。从鲜爽脆嫩的时令果蔬,到肉质鲜美的禽畜菜品,再到风味独特的特色食材创新之作,每一道佳肴都诠释了“优质食材是美味根基”的理念。品鉴会上,与会人员一边品尝美味,一边围绕食材采购、菜品研发、供应链优化等话题深入交流,不少餐饮从业者当场表达了合作意向,实现了“以味为媒、以链结缘”的活动初衷。

一次数字化食材供应链的启动,一场食材菜品品鉴会的举行,带给大同这个“国际美食之都”餐饮行业的不仅是新鲜的体验,还有全新的发展模式与机遇。

推荐

从从家的披萨面包坊



周末在古城内闲逛,发现了一家开在鼓楼的披萨面包坊——从从家的披萨面包坊。最早知道这家店还是在疫情期间,通过朋友知道了从从家的面包,口碑爆棚,“面包脑袋”几乎周周回购,没想到现在升级做起了披萨和西餐。

该店地理位置优越,就在大同古城鼓楼附近,主打一个方便快捷。环境更是惊喜满分,不走千篇一律的网红风,而是超有韵味的中式装修。木梁、砖墙、红灯笼错落有致,古色古香的氛围,飘着浓郁的面包香和披萨香,是一种中西混搭的奇妙碰撞。

重点是这里不止面包做得好,披萨西餐等每一款都不“踩雷”!现烤披萨饼底烤得焦香脆韧,用料超足,芝士给得大方,拉丝效果直接封神。当然主打的各种面包也是闭眼入,松软香甜,种类丰富,不管是当早餐还是下午茶,都能轻松拿捏味蕾。该店的肉酱面香到跺脚。肉酱熬得浓郁醇厚,每根面条都裹满酱汁,一口下去实在让人满足。奶油蘑菇汤口感丝滑,味道浓郁,暖心又暖胃。烤鸡翅和炸薯条的小食组合也别错过,鸡翅入味多汁,薯条外酥里糯,搭配起来刚刚好。

可以说,从环境到味道,从从家的披萨面包坊都是一家让人惊喜的小店。逛古城累了,进去点一份披萨、尝一口面包,再喝一碗热气腾腾的浓汤,幸福就是这么简单。

(孟维鹏)

我家厨房

空气炸锅懒人食谱



空气炸锅这种发明,真的是懒人之光、厨房小白的底气。不用洗锅、不用盯火,食材丢进去,按钮一按,你就可以去刷手机、追剧、发呆……回来就能吃。下面这套空气炸锅懒人食谱,简单又好吃。

万能烤鸡翅

食材:鸡翅中10个

制作方法

准备腌料:生抽2勺、老抽半勺、蚝油1勺、料酒1勺、蜂蜜半勺、蒜末一撮、黑胡椒少许。

鸡翅洗干净,用叉子在表面扎几下。用腌料抓匀,放冰箱静置冷藏10分钟。

空气炸锅180℃烤12分钟,翻面再烤8分钟。出锅前刷点蜂蜜,再烤2分钟更香。

外焦里嫩、汁水满满,甜咸适中,超级下饭!



炸薯条

食材:土豆2个、盐少许、油少许

制作方法

土豆切条,泡水10分钟去淀粉。沥干水分,加一点点油和盐拌匀。

空气炸锅180℃烤20分钟,中途翻一次。喜欢吃辣的可以撒上一丢丢烧烤料,味道更佳。

外脆里糯,不用油炸也能吃出快乐。

烤豆腐

食材:嫩豆腐1块

制作方法

准备调味:生抽1勺、蚝油半勺、辣椒粉、孜然粉、蒜末。

豆腐切块,用厨房纸吸掉水分。表面刷一层油,空气炸锅180℃烤10分钟。撒上调料,再烤5分钟。

外焦里嫩,香辣过瘾,比烧烤摊的还香。

(小孟)

