

“跟着大厨学做年夜饭”第一期结束

第二期12月下旬开课

□记者 耿剑/文 张鹏/图

本报讯 养生鲜腐竹、糖醋排骨、酸辣肚丝汤,年夜饭第一课还没开始讲,厨师们已经端上了做好的样品让大家观摩。11月25日上午,在南湾甲鱼村假日酒店宴会厅,数十名市民参与了第一期年夜饭的学习和制作。

当天上午,南湾甲鱼村假日酒店的多位厨师早早来到酒店准备当天所需要的食材。上午9点,这里已经摆满了各种调味品和学习所需的食材,三份即将学习的菜品也被大厨们早早准备好。

当天学习的第一道菜是养生鲜腐竹,主讲是酒店凉菜大厨郑昌满,他从事厨师行业已经20个年头,刀法和技巧都十分娴熟。只见厨师将备好的新鲜腐竹切段,然后浇上备好的十二种调味品,分别是蒜泥、蒜油、葱油、辣椒油、姜末、盐、白醋、红醋、香油、香葱、味精水、鸡粉水适量。一会儿,一份色、香、味俱佳的凉菜上桌了,大家惊叹之余赶忙询问材料的来源。原来酒店采用的是鲜腐竹,家里常用的干腐竹即使泡水后也很难做出来,因此这道菜的关键在备料上。

学习的第二道菜品是糖醋排骨,这道菜的主讲是王露润,他是酒店的热菜大厨,精通多种热菜、蒸菜的烹制。学习这道菜的关键在于下料和收汁两个环节。一斤半精排,先焯水去血腥味,然后加



活动现场

入适量水、放适量盐煮至七成熟,用料勺加入20勺糖,开始熬制,并进入收汁环节,收汁时要不断搅拌以免糊锅。即将出锅前加入少许醋,搅拌均匀出锅,撒上芝麻就可以上桌了。味道究竟怎么样,经过现场市民的品尝,大家都给了满分。

第三道菜是酸辣肚丝汤,这道菜的主讲依然是王露润,学习

这道菜的关键在于备料和勾芡,备料有肚丝、青辣椒丝、红辣椒丝、姜丝、葱丝等。水烧开后,先放入肚丝和青辣椒丝,加入适量盐、味精、鸡粉等,煮沸后将芡粉水倒入锅内,这个环节要把握好芡粉水的量,汤的浓度适中即可,关火前加入葱丝和姜丝,入盘后加入香菜和香葱即可上桌。

在学习过程中,大家提出了

各自的疑问,现场厨师有问必答,耐心讲解。学习环节结束后,进入品鉴环节,大家品尝三个菜品后,都纷纷称赞。“厨师的水平就是高,不仅菜做得很好,讲得也仔细认真。”市民吴女士称赞说。

据介绍,“跟着大厨学做年夜饭”第二期活动将于12月下旬开课,详情请咨询热线电话7026855、15937506769。

宝丰酒业开展“豫酒振兴”科技研发 省科技厅给予肯定

本报讯 在河南省“豫酒振兴”战略下,宝丰酒业所开展的科技专项“清雅型宝丰酒的研发”受到了省科技厅的重点关注与支持。近日,省科技厅调研组来到宝丰酒业进行实地考察和调研,针对宝丰酒河南省“豫酒振兴”科技专项进行了论证并给予肯定,对宝丰酒业的未来计划充满信心。

据了解,宝丰酒业开展的“豫酒振兴”科技专项“清雅型宝丰酒的研发”,是从全省250家白酒企业中遴选出的一项具有代表性的重大课题,是河南省科技厅重点支持的项目,“清雅型宝丰酒的研发”具有创新性,它在制曲、酿造、储存等方面都进行科技改进创新,使酒体丰满绵柔,圆润爽净,回味绵长。

宝丰酒业董事长王若飞说,清雅型宝丰酒是宝丰酒业在清香型白酒生产工艺基础上进行了改进创新,是从单纯追求香气向味觉完美方向的转变,是认真分析了白酒市场发展趋势,剖析了白酒风格变化的特点及清香型白酒的优点和缺陷后的产物。宝丰酒业将在省政府的统一领导下,与其他白酒骨干企业组成“豫酒振兴”战略联盟,承担起振兴豫酒的历史使命。★(张五阳)

打造老百姓喜爱的家宴餐厅

——访佳田国际大酒店潮源轩总经理程艳珂

□记者 耿剑/文 张鹏/图

如何把食材做成美味是程艳珂最关心的话题,作为佳田国际大酒店潮源轩总经理,她每天就是忙着为数百人就餐做准备。近日,记者在其办公室见到了她。

食材新鲜:食物才美味

“只有食材新鲜,才能保证食物鲜美。”程艳珂笑着介绍说,经营餐饮的人都知道,食材是烹制美味的关键,有不少餐厅酒店都是供应商送货上门,可他们为了确保食物新鲜,坚持采购当天的食材,这也是很多食客用餐后赞不绝口的秘密。

2006年成立至今,潮源轩除了为酒店客房部供餐,每天对外接待的宴席也非常多。除了商务宴请、家庭聚会,还有各种喜宴。由于这里环境和菜品都非常好,有些婚宴都是提前半年预定的,



佳田国际大酒店潮源轩总经理程艳珂

可见这里受欢迎的程度有多高。

走亲民线路:宴席预定翻倍

在这个能同时容纳600人就餐的地方,记者看到,其设施和菜品都非常高端,但价位却不高。

程艳珂介绍说,为了让更多市民能享受到佳田酒店的美味和优质服务,潮源轩除了中餐和晚餐接受市民预定外,早餐也全面对外开放,60多种菜品,价格仅38元。最受欢迎的宴席预定目前也

推出了598元的超低价格。一系列的调整让这里的宴席预定量翻倍,除了商务宴请,来这里预定家庭聚餐的越来越多,已经成为潮源轩的一个亮点。

感恩回馈:年夜饭低价推出

当记者问及年夜饭什么时候开始预定,程艳珂表示,他们这里两个月前就有市民开始预定了。开业至今,他们节假日从来不休息,每年预定年夜饭的市民都非常多。今年是酒店成立11周年,为了回馈市民的关爱,酒店餐厅部特别推出了低至388元的年夜饭套餐。

“2018年快到了,除了提升菜品质量,提高服务质量,潮源轩还会推出一些其他免费项目,目的是让更多老百姓在高端酒店享受到与众不同的服务。”程艳珂说,“这也算是潮源轩感恩回馈社会的一种特殊方式吧!”★

米粥皮、奶皮 这些漂在汤粥上的好营养

煲好小米粥,盛到碗里放上一会儿,表面就会有一层看起来黏黏的“皮”,煮豆浆、热牛奶、煲鱼汤的时候也会有这层皮。中国营养学会理事、山东大学营养与食品卫生学系教授鞠新英表示,这层皮吃了对身体有益,可以说是营养在其中。

米粥皮就是米油,熬粥时,米油会浮在稀饭最上层形成一层白黏、糊香的粥液。《本草纲目拾遗》记载:米油,力能实毛窍,最肥人(滋养)。黑瘦者食之,百日即肥白,以其滋阴补血。米粥熬制时间越长,糊化越充分,米油就越多。处于生长发育期的婴幼儿、需要流质饮食的患者以及消化吸收功能较差的老年人,为了减轻其消化系统负担,适量喝米油能滋润胃肠道,建议常吃。

牛奶煮沸后很快会在表面起一层薄薄的奶皮,奶皮中含有一定脂肪和蛋白质,把它丢弃是很可惜的。去掉奶皮的同时会丢失一些对身体有益的物质,比如维生素A、维生素D等脂溶性维生素。(王冰洁)

| | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|
| <p>小广告 大市场 小投入 高回报</p> <h1>分类广告</h1> <p>第2112期</p> <p>广告热线: 13523260997 13183330295</p> <p>地址: 市区建设路中段268号(鹰城广场对面)</p> | | <p>本栏目在微信公众平台同步刊登</p> <p>微信公众号: ycqueqiaohui</p> | | <p>售房 公园三室,毛坯新房 17737569369</p> <p>转让</p> <p>市中心餐饮KTV和KTV量贩 承包或转让 15639962766</p> <p>转让 实业有限公司转让,无债权债务,电话:13393782689</p> <p>出租</p> <p>整层出租 380m²精装写字楼 13103753100</p> <p>D 教育资讯</p> | | <p>招生</p> <p>电工焊工 培训考证</p> <p>市电讯职业学校,电话:2963913</p> <p>E 生活资讯</p> <p>设计印刷</p> <p>要印刷找龙发 8861818</p> <p>做画册找天一 8985888</p> <p>老年公寓</p> <p>康乐居老年公寓 13937585159</p> | | <p>助听器</p> <p>耳聾请配助听器 13087062226</p> <p>特色美食</p> <p>鹰城名吃-四不腻猪蹄 3413983</p> <p>景观绿化</p> <p>专做楼顶花园后期养护 18603759391</p> <p>生活服务</p> <p>亲子鉴定 13137525230</p> <p>家之诺全铝家具 13733914788</p> | |
| <p>A 招聘资讯</p> <p>招聘</p> <p>聘 工行下属子公司工银安盛招 聘:销售、管理,五险一金,双薪双休传承制 15886706090</p> <p>聘CAD设计、空调销售 6166959</p> | | <p>律师服务</p> <p>樊律师 18737553763</p> <p>工商代理</p> <p>公司注册、代账 18737535133</p> | | <p>股票技术培训</p> <p>电话: 18837519993</p> | | <p>B 商务资讯</p> <p>聘 英语空间招聘教师及助教 张老师 13938678058</p> | | | |

友情提示: 使用本栏目信息请核对双方有效证件, 投资汇款请谨慎。本栏目信息不作为承担法律责任的依据。