



王春强(左一)与世界御厨杨贯一(右一)在京学习合影。



参加满汉全席国际邀请赛

个人档案
姓名:王春强
性别:男
出生年月:1975年2月
籍贯:莱州市平里店镇店王村

曾获荣誉
2000年5月 获烟台市第二届五彩缤纷美食节食品雕刻比赛三等奖。
2002年6月 被聘为中国名店名厨名菜征集组织委员会编辑委员
2003年10月 被聘任为烟台市烹饪协会理事
2003年10月 在第十三届厨师节制作的红烧鲜鲍荣获金奖
2004年元月 被授予中国鲁菜烹饪大师称号
2006年3月 被聘任为山东省烹饪协会第二届理事会理事
2006年6月 在日照·烟台烹饪协会厨艺交流活动中贡献突出
2006年 参加央视满汉全席国际大赛获得三连冠总冠军

非常食家

舌尖上舞动的艺术

访华安国际大酒店行政总厨王春强

文/王梓蓉 田连锋

他认为厨师是艺术家,出品的菜品给食客视觉的享受、舌尖的舞动,作为一名厨师都需要认真烹饪,带给食客独一无二的美食记忆。

王春强,英文名字Perry。8月22日,见到他是在烟台开发区华安国际大酒店的早茶西餐厅,早上八点西餐厅一眼望去到处坐满了客人,这位大厨年仅36岁,在烟台市区各大五星级酒店分别担任行政主厨已有十多年的经验,在华安国际大酒店行政主厨已有三年了,无论去哪儿做主厨他最终目的都是让食客们感受最纯正鲁菜美食与华安式优雅相结合的舌尖魅力。

初见Perry给人一种强有力的气场,穿着休闲polo衫,发型梳理得很有范儿,给人感觉很利索精干,完全打破了记者脑海中固有的厨师形象。王春强说:“自幼我就很喜欢品尝美食,喜欢烹饪,一直以来我追求的是不断学习、不断创新、不断比赛、不断切磋。”烹饪学校3年的课程结束后,王春强就进入齐鲁宾馆工作,在烟台新时代大酒店工作期间,被派往北京建国饭店学习港式粤菜长达两年;也正是从那时候开始,王春强意识到烹饪行业的重要性,从那儿之后王春强在外的学习之路就没有停止过,特别在1994年拜师于中国鲁菜烹饪特级大师,山东省接待系统高级评委;烟台烹饪协会特邀顾问;原烟台金海湾大酒店技术总监;鲁菜胶东流派的正宗传人——郝兆侦先生。王春强在郝先生的教导下技术更是突飞猛进,跟不同的大师不断地学习了上海淮阳菜及西餐、燕鲍翅、国宴菜、谭家菜等等。短短几年的时间,他迅速地掌握了不同的菜系

和制作,在2006年参加央视满汉全席国际邀请赛获得三连冠总冠军。

传统鲁菜追求创新

当聊起最喜爱做的菜系时,王春强很坚定地说——鲁菜。“做好鲁菜是我们每一位做厨师行业人,应该做好的最基本的功夫。”对于鲁菜的创新,王春强是这样看的:“我习惯做绝对纯正鲁菜,但是相较于传统鲁菜的油炸重油来说,我个人习惯改焗,少油,不会为了菜品的颜色、口感去加以特殊的处理,而且视觉呈现方面也更进一步。”

好菜品要有好食材

当聊起鲁菜的食材选购时,王春强认为,菜品出品前,选好食材很重要,但是往往如今很多食客都会觉得,现在吃起来的肉,没有小时候吃的肉香了,菜好像也没有菜的味道了。王春强提倡,在吃上面不要搞科技化,走捷径。吃还是要原生态,任何食品加入了科技的元素,会是一件很麻烦的事。

唱戏的腔厨师的汤

当聊起对最近流行的养生菜品有怎样的看法时,王春强提出了:“唱戏的腔,厨师的汤。”经常接触养生菜馆的食客都会有这样的观点:提供养生菜的饭馆在推出菜品时,往往为注重养生不添加调味品,出品的菜也会口味很淡,这样的菜品必定会影响菜的口感。王春强认为,好的美食要留给食客一段好的美食回忆,有回味的美食,才算的上好的美食。当记者问到对于市场上那

些五花八门的调味品究竟要怎么选择时,王春强这么说:“我不赞成菜品通过调味品来改变菜品出品的口感和质量。”炒什么样的菜,用什么样的汤一直是王春强所追求的最基本烹饪形式,吊汤对一般的酒店来说是一件不



罐焖鹿筋鲍



拼盘雨后晴

小的花销。打一个最简单的比喻:烩乌鱼蛋这道菜,做菜的汤是用清汤,这里清汤的食材采用三年以上老母鸡和老鸭,一年以上的猪肉、肘子肉吊汤。用这样吊出来的汤炒菜是不需要添加任何调味剂的。

采访王春强让人学到不少美食知识,同时也能感受到这位行政主厨的才能和见识。看得出无论在哪儿烹饪,对于王春强来说都是最快乐、最热衷的职业,他不仅喜欢出创新的菜品,更乐于指导年轻的厨师同行。“我希望能多获得一些海外工作的经历,最终走国际化烹饪道路一直是我所追求的,华安国际大酒店是国际知名的品牌,在餐饮上也致力于提供最纯正的国际化美食,这对我来说,是如鱼得水的。”

华安国际大酒店(原华安戴斯大酒店),内设有日、韩料理,中、西餐厅。“我们的厨师团队有80多人,大家彼此协助,分工有序,各司其职,这也是我所认为的之于‘完美的烹饪’最关键要素!”

招募榜

生在烟台,长在烟台,玩在烟台,吃在烟台,生活在这座魅力城市里,您都有哪些令您垂涎不已的特色餐馆菜肴,本刊特开辟《非常食客》专栏,与您一同品鉴佳肴。您也可与我们联系,一同分享您的美味。
互动QQ:1780998007
热线电话:0535-6630821

烟台小食



经典面食——盘丝饼

文/片 王梓蓉 董从哲

近日记者在参加一次厨艺切磋大赛时,发现到了这盘烟台名食——盘丝饼。记得小时候美国亲戚回家探亲时去饭店吃饭还特意点过这道盘丝饼,由于盘丝饼的工艺复杂,制作有难度现在也很少在酒店吃到它。无论在坐的食客吃过还是没有吃过这道老面食,还是带着我们的味蕾一起了解一下这道烟台名食吧!

据曾在福山华侨宾馆工作的老面案李景超师傅介绍说:“盘丝饼是在福山拉面的基础上发展起来的一种精致面食,是山东的传统名吃,历来受到广大食客的欢迎。”李师傅在制作盘丝饼等面食上已有很多年的经验了,下面让李师傅为大家介绍下这盘丝饼的作法和用料吧。

它的制作主要分两大步骤:

其一,是拉成细面条,即将有水、碱、盐调面的软硬适度的面团汤20分钟

后,用抻面的方法拉成八扣的一窝丝面条,并顺丝放在面板上,再在面条上刷上油,每隔8厘米将面条切断,切成数个面条小坯。其二,是制饼烙熟,即取一面丝坯从一头卷起盘成圆形饼,直径均4-5厘米,把尾端压在底下,用手轻轻压扁;将平底锅内放入花生油,烧至六七成熟时,把盘丝饼放入,用慢火烙到两面呈金黄色至熟。食时,提起饼的中心把丝拉开,放入盘内,撒上白糖即可。盘丝饼的制作技术精细,要求严格。要特别注意如下几点:

- 1、面团和的软硬要适度,面条要拉的均匀;
- 2、香油要刷的均匀,应避免面条粘边;
- 3、盘饼时面头要压实压好,防止烙时散股;
- 4、烙时火力不可过旺,以免烙糊。

另有龙眼盘丝饼一种,是在制成的盘丝饼中间逐个放入一小堆鲜红的果酱,因果酱似龙眼而得名。

烟台举办首届厨艺交流活动

8人荣获最佳创意奖

8月16日,“烟台市首届厨艺交流活动暨春雪·好味道调味品推介会”在烟台欢乐谷花园酒店举行,来自烟台市各大酒店总经理、行政总厨,厨师长及行业专家共300余人出席了此次交流活动。在本次活动中,近百名厨师精心烹制了300多道色香味形俱佳的菜品,其中8人获得最佳创意奖,6人获得特

色美食奖,12人获得五星美食奖。

据了解,本次活动为弘扬齐鲁饮食文化,加强烹饪技艺交流,助推烟台餐饮行业发展,打造烟台鲁菜美食品牌,由胶东鲁菜研究所、山东春雪食品有限公司携手中国第一厨师网、烟台餐饮网等多家网络媒体联合举办。

王梓蓉



刺身三文鱼