主办:菏泽市商务局 菏泽市人力资源和社会保障局　承办:牡丹大酒店　全程媒体策划:齐鲁晚报·今日菏泽

菏泽各大酒店调兵遣将备战“食神”大赛,团队比赛更有看点

各参战团队吹响冲冠集结号

本报记者　董梦婕

本次鲁菜创新大赛分“筵席”和“热菜”两项,其中“筵席”被公认为更能代表一个酒店的水平,各大酒店纷纷调兵遣将组成参赛团队备战大赛,紧张的气氛在各参赛选手之间弥漫开。

各酒店调兵点将颇费周折

制作一款经典筵席非一人之力可以完成,挑选优秀人员组成团队无疑使筵席水准得到更大的提高,酒店开始沙场点兵,派出自己的王牌厨师组队参赛。派谁出赛不仅成为员工内部的竞争,也是对手酒店猜测的焦点,本届比赛选手阵容堪称星光灿烂。

记者采访了解到,菜品创新是每个酒店的生命,每位厨师一直没有停止过菜品创新,而菏泽市本届鲁菜创新大赛就为各选手提供一个展示的平台。面对难得一遇的展示机会,各鲁菜厨师都跃跃欲试,以至于各酒店负责人对人员的选定颇费周折。

达驰文亭湖大酒店厨师长常洪军表示,其酒店每年都会进行一次菜品技能创新大赛,对前三名进行重奖,以激励员工的菜品创作热情。同时,每年都会组织人员参加全国、全省举办的菜品大赛,接到大赛通知后,对报名参加的厨师立即开展了一场厨艺大比拼,每位厨师拿出一道自己的经典菜品,最终经过层层筛选确定了4人,并打出了“创新鲁菜、展现自我”的参赛口号。

“准备制作一款文化底蕴深厚的水浒筵,参赛厨师首先必须喜欢水浒文化,再综合每位厨师平时的厨艺水平确定人员。”郓城红军阁总经理李传递告诉记者,团队的选择很慎重,考虑几天之后才确定了人选。

王牌厨师领衔参战团队

何为高手对决?自然技艺在伯仲之间,倘若实力悬殊,则索然无味。记者从大赛组委会了解到,各大酒店的顶尖鲁菜高手无一缺席。虽然各酒店的顶尖厨师参加观摩过很多菜品大赛,但是面对家门口的比赛,却更为重视。

此次,菏泽牡丹大酒店、和平大酒店、花都大酒店、百事得大酒店等参赛酒店的王牌厨师将有望悉数亮相大赛现场,菏泽市目前唯一首席技师李传递也将携带历经十余年心血研发的水浒宴参赛。

“菏泽市各大酒店的厨师长相互之间基本都认识,有的关系还很好,但是对于这场比赛,不约而同地都进行了菜品保密创新,高手对决只需一招。”某酒店负责人告诉记者,此次菏泽首届鲁菜创新大赛在“家门口”比赛,参赛酒店和人员都倍感压力,特别是参赛团队的主厨,每天都在围绕菜品创新、餐具的设计与订购、展台摆放等一系列的问题,思考怎样才能使参赛筵席以最好的形态展现在市民及评委眼前。

记者调查了解到,菏泽各大酒店派出的王牌厨师致力于鲁菜研究大都十余年以上,每位名厨都有一本自己的独家秘笈。高手对决惊心动魄、酣畅淋漓,31日的比赛现场将绝对精彩。

参赛团队闭门大练兵

参赛团队经酒店内部筛选确定后,已经进入积极备战阶段,很多参赛筵席从未做过,系针对大赛主题首次制作研发而成;而有些已经亮相过的筵席,也会从菜品种类、果蔬雕刻等方面创新,以全新的形象展现。

记者采访了解到,各参赛人员积极进入大练兵阶段,牡丹大酒店总经理牛忠建表示,牡丹大酒店的菜品以地方特色为主,充分利用当地原材料资源,精工细作推陈出新,开发出了一系列体现当地特色的新菜品,接到比赛通知后,立即研究制定具体参赛细则,组成酒店精英厨师团队参加比赛,备战过程周密而细致。

“家门口的比赛我们一定要参加,这是一个让酒店内厨师学习和锻炼的好机会。”丽天大酒店总经理尚瑞芬对本届鲁菜创新大赛积极响应,并表示将为本店参赛厨师提供最好的条件研究参赛筵席。

“现在参赛团队基本选定了,他们每天都会在工作之余积极练习创新大赛菜品,做到熟练掌握。”湖西宾馆相关负责人表示,参赛团队的积极性很高,每位厨师都斗志激昂,将以“创新鲁菜烹饪技艺,引领绿色餐饮文化”为宗旨,不仅让市民吃出精彩,更让市民体验到齐鲁文化的深刻内涵。

另外,部分参赛人员给所在酒店立下了军令状,而酒店方也表示将尽一切能力为参赛人员提供所需要的所有参赛物品,参赛人员在此阶段成了酒店的重点照顾对象。

筵席比赛需要团队配合

◓李大厨其人

李岱林,46岁,牡丹大酒店厨师长,16岁入烹饪行业,善烹,执掌牡丹大酒店总厨16年。简历很简,资历不浅。李岱林先生在餐饮这一行已做了近30年,倡导健康饮食理念,把发掘、传承鲁西南菜视为己任。

他生在水浒文化的发源地郓城,骨子里怀有浓郁的乡土情结,独好餐饮文化。自从接触到“鲁菜”这一概念起,他一直致力于研究和发掘鲁西南菜系,他独创的“手抓羊肉”,成为了鲁西南菜肴的精品,在业界享有良好的口碑。

手抓羊肉

菏泽人对吃羊肉从来都是乐此不疲,无论是在家里还是饭摊都大吃特吃。但若到牡丹大酒店品尝了特色菜“手抓羊肉”后,你定会有截然不同的新鲜感。大厨李岱林这次推荐的“手抓羊肉”无论从主料羊肉到配料的蒜汁都是非常特别。

受水浒文化的影响,大碗喝酒、大口吃肉自古以来就是菏泽人的传统,这其中尤以牛羊肉为最。一方水土养育一方生灵,生长这里的青山羊,更是曹州“国宝”。在这一独特的文化背景下,符合菏泽人性格的菜肴“手抓羊肉”,成为了酒店宴请国内外来宾的佳肴,也成为了鲁西南菜品的精品之一,鲁菜中的亮点。

羊肉、蒜汁,看似是民间一道简单常见的菜肴,但这道菜在厨师手里就显出了不同寻常。

这道菜,原料取材于精选的鲁西南青山乳羊,尤其1-1.5岁的疖子羊(敲了的公羊)为最,这种羊膻味小。值得一提的是,用肉也十分讲究,冰冻的肉不可用,须为现宰的鲜羊肉。

其做法基本上是在“大炖羊肉”的基础上演变而来:将青山羊宰杀去皮斩成2-3厘米方块,入清水洗半小时,后入沸水中氽水洗净,再入冷水洗净,取锅放入清水,放入羊肉块,大火烧开,打去浮沫,放入桂皮,白芷,党参各少许,微火炖至肉烂即可,整个制作过程约两小时。

这个菜的精到之处在于突出羊肉本身的清香味,用料的目的在于去腥味、除膻味、排草味,还原肉本味。这其中,火候的把握尤为关键,用火太过则肉烂而柴,火候不够则下口难食无味。恰到好处的火候,可确保羊肉又香又滑,既兼顾嚼头与韧劲,又不会太烂,入口稍咬,骨肉即离。

羊肉出锅后,99%的工序都已完成。但是点睛之笔,必不可缺少精美的蒜汁。大蒜必取材于鲁西南白嫩多汁的上品,捣成蒜汁并调以优质鲜味酱油。蘸食则肥而不腻,瘦而不柴,不腥不膻,清香顺口。

制作是一门艺术,饮食则是一种文化。对于品尝者都来说,食前必先观其色,上乘佳作则色泽光亮诱人;入口能感受肉质特有的滑爽,大快朵颐的同时,如果佐以鲁西南美酒,味道会更加鲜美异常,令人百吃不厌。相比鲁菜系列中的孔府菜、济南菜、胶东菜,这道“手抓羊肉”具备了浓郁的鲁西南气息。

(本报记者　景佳　整理)