



首届鲁菜创新大赛系列报道

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

众民间高手携独家绝技打擂

历史悠久的秘方菜品纷纷参赛,“食神”大赛悬念重重

本报记者 董梦婕

随着生活水平的提高,越来越多的市民更热衷于走街串巷寻找由独家秘方烹制的私房菜,这些具有独家味道的菜馆往往散落在城市的各个角落,一道当家菜就能撑起一个店,菏泽首届鲁菜创新大赛自然不会缺少这些身怀绝技的民间高手。

“菜”香不怕巷子深

记者走访多家以独家秘方菜闻名的小餐馆发现,虽然它们地方不大,也没有上档次的装修,但是食客却很多,每到饭点,餐馆内座位爆满,餐位往往需要提前预订。

记者在百年老字号单县三义春酒店看到,虽然店面没有幽雅的装修,但是品牌和独特的味道吸引了众多食客。

“品美食就得品独家的,就奔着这个来的。”鹿鸣宴餐馆内一位正在就餐的食客告诉记者,第一次来这里吃饭是经过别人介绍,最后爱上了这家参观独特的口味。

鹿鸣宴总经理刘学仁介绍,梅花鹿虽然营养价值很高,但是其肉质具有很大的膻味,所以去膻味是鹿菜极为重要的工序,经过多年的研发,终于能通过特

殊工艺成功祛除鹿肉带有的膻味。其中,由鲜梅花鹿、鹿腰、鹿骨、灵芝、何首乌等煲制而成的当家菜神功煲,也是国内唯一一家能把鹿茸做成鲜美菜肴的典范,可谓味道鲜美,回味无穷。

独家秘方历史悠久

“这届鲁菜创新大赛筵席将推出全羊宴,单款菜初步确定拿羊肉汤参赛。”单县三义春酒店相关负责人说,据介绍,三义春原名聚英斋,创于上世纪二十年代,是单县传统鲁菜风味的老字号酒店,选料精细,独具风味。现在酒店继承老菜新做的时代特点,将绿色营养融入菜品中,恪守传统又富于创新。

另外,记者走访菏泽鹿鸣宴、渔村海鲜、石锅鱼等具有独家配方的餐饮店发现,它们均推出店内的当家秘制菜品参赛,每个店内的秘方的研制都有一段波折的经历,都付出了厨师多年的心血。

据鹿鸣宴总经理刘学仁讲,他的成果是在家人的不理解和同事的冷眼中研究出来的,鹿肉的膻味很难祛除,他运用中药膳中异味相互抵消,现代烹饪理、化学

中的知识等方法。在中草药中经过反复挑选实验,终于研制成功,祛除鹿肉膻味。

另外,渔村海鲜馆在参赛时也将拿出秘制酱汁,“这次比赛打算由我们两个人制作五道菜参赛。”渔村海鲜厨师长甄李告诉记者,他们的秘密武器就是独家配制的酱汁。“几年前在济南和几位广东厨师在一起工作时,觉得他们配制的海鲜汁不错,就潜心研究,终于配制了一道独家的酱汁,主要用于蒸菜的调味,这次参赛菜品中的一道菜将会用到。”

民间高手信心满满

记者探访多家秘方餐饮店了解到,参赛队伍都进入紧锣密鼓的准备阶段,各民间高手都对本届大赛极其重视并对争夺厨神宝座信心满满。

“近一个月的准备,可谓是尽了最大的努力研制菜品。”渔村海鲜厨师长甄李告诉记者,参赛的每道菜都选材讲究,造型别致。其中一款鲜参鲫鱼掌经十余种调味料蒸制而成,另加上由十余种调料和四五种蔬菜经一小时熬制而成的酱汁,味道回味无穷。



好吃不过家乡味

李大厨说菜

鲁西南地区名食众多,像单县羊肉汤、鄄城绿豆丸、巨野罐子汤等均有着数十、上百年的历史。其中,一道传承于菏泽农村的菜品成为了叫得响的佳品,无论是在高档酒店还是在乡野饭馆,均可见到它的身影。这道菜就是“烩席地”。

烩席地

烩席地,顾名思义属于烩菜,更确切说属于半汤半菜。其主菜是余丸子滑肉,配以上好的高汤精制而成。如洛阳水席中的菜品一样,“烩席地”也是一道发端于民间的大众菜。

早些年,农村待客少有好东西,乡间一些负责掌勺的厨子们就想着变出一些花样,后逐渐发明出了这道菜。



在菏泽陶等广大农村,至今流传着这样的典故:在解放战争时期,刘邓大军解放菏泽时驻

军定陶某村庄,当地没有好吃的招待,就用猪肉、羊肉做成丸子,加入鸡蛋皮、土山药片、滑肉、木耳、加汤烩熟,装入盆中让客人食用。首长感觉非常好吃,就问菜叫什么名字。主人看到客人们都席地而坐,吃的又津津有味,随机应变说:“烩席地”,此菜名由此而来。

事实上,这道菜的产生与鲁西南独有的饮食文化有很大关系。

与其他地区相比,鲁西

南一带的食风显得古朴、粗犷。在这里,百姓的主食是小麦,调味品也主要是花椒、大茴香。农村老百姓对菜的要求谈不上精致,有肉有汤即可,若味道纯正一些,就算得上是好菜了。这道菜完全具备了这些因素,因此,非常符合百姓口味。

上世纪九十年代初,菏泽城的餐饮业开始大发展,此菜也借机进了城。高档酒店的厨师们也开始在制作工艺上追究改进。比如,制作余丸子滑肉的原料必须是精瘦肉;汤的制作变化更大,原来用的是制作余丸子的原汤,这种汤虽然呈现了菜品的原汁原味,但不够精致,吃起来偶尔还会遇到汤渣或碎骨。而改进后的汤全部为“吊汤”,即经细纱布多遍过滤,清除了汤渣并加入高汤,让汤让这道菜的味道更加香醇。

这道菜的制作方法是:选精瘦肉做成丸子,加入山药、蛋皮、滑肉、木耳等,再加入汤烩制而成。

(本报记者 景佳 整理)

花冠集团将斥资3.8亿元重塑曹州老窖生产项目 “曹州老窖”期待重生

本报菏泽10月24日讯(记者李贺) 记者从巨野花冠集团了解到,日前,花冠集团与牡丹区人民政府签订了1万吨粮食酒生产项目,标志着花冠集团收购山东曹州老窖酒业公司迈出了坚实一步。花冠集团将斥资3.8亿元重金打造“曹州老窖”。

十几年前,曹州老窖在菏泽可谓家喻户晓,但是后来由于企业

落后的管理机制,曹州老窖酒业市场遭遇寒冬,市场全面下滑。

近日,花冠集团利用自身的技术、管理、品牌等优势,成功收购了山东曹州老窖酒业有限公司。“公司下一步将依据曹州老窖这个经典品牌,斥巨资3.8亿元继续打造曹州老窖。”花冠集团办公室主任姚勇说,花冠集团将为曹州老窖建立1万吨粮食酒生产项

目,计划投资3.8亿元。其中固定资产投资2亿元,项目分两期进行。其中第一期投资2亿元,固定资产投资1.2亿元。

“曹州老窖已经停产数年,公司一直没有正常生产。花冠集团作为菏泽酒水业的领军企业,希望通过这次收购能够让曹州老窖这个品牌重新被叫响。”菏泽市酒水协会常务副会长兼秘书长徐永光说。



发行热线: 5380711
广告热线: 6330010

股骨头坏死不是顽症
著名骨病专家王璞主任毕业于上海第二军医大学特色医疗研究生班,重点研究股骨头坏死发病原因和新的治疗方法,在数百种天然动植物药中提炼浓缩高效成分,科学精制而成的“中华活骨宁”等多种治疗方法,合理用药后,药效直达股骨头坏死部位,使断骨和毛细血管瘤迅速生长,短期恢复正常关节功能。

电话: 0531-82025296
51686304
地址: 地址同下

强直性脊柱炎、类风湿能治好
著名骨病专家张秀骊主任毕业于上海第二军医大学特色医疗研究生班,长期重点研究脊柱炎、类风湿发病原因和新的治疗方法,在数百种天然动植物药中提炼浓缩高效成分,科学精制而成的“脊柱炎康宁”等多种治疗方法,合理用药,药效直达病灶,见效快、疗程短,加快骨关节修复,使畸形、功能障碍的各位关节恢复正常功能。

电话: 0531-82025806
51689389
地址: 济南济南司机关医院东一楼济南建国小经三路(省纪委向西50米路南)

鹏远华府 梦想成真的生活家园

城市规划重点区域,鹏远置业鼎力巨献

一期典藏房源认筹活动同步限时进行中,交一千抵一万
现房销售 即买即住

华府热线: 0530-5700666 6226555 6228555 项目地址: 丹阳路与广州路交汇处