



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

鲁菜创新是一场创意和营养的综合把握

色香味形器意养, 一个不能少

本报记者 董梦婕

菏泽首届鲁菜创新大赛当天将有16桌筵席,约50道单款热菜参加角逐。如何在众多精美筵席中筛选出其中的“翘楚”?精品筵席的获奖标准又是什么?市民和参赛选手将极为关注。

“之前鲁菜强调色香味形器,现在在此基础上增加了‘意’与‘养’,代表创意和营养。”菏泽市烹饪协会会长张孟合告诉记者,越来越多的市民注重菜品的营养健康搭配,注重饭菜蛋白质、热量等的配比,此次菏泽首届鲁菜创新大赛也旨在给市民传递一种营养健康的饮食信号。

记者了解到,筵席评判满分为100分,其中创意设计40分、营养健康20,现场制作40。张孟合介绍,对筵席的营养健康评分是种综合把握,要用料合理,尽可能保持原材料应有的营养成分,营养配比科学实用。

大赛组委会相关负责人表示,优秀的筵席要求主题鲜明、文化内涵丰富、筵席菜品有新意、注重地方原材料的开发、注重营养健康等,菜品要口味纯正,火候得当,质感鲜明。另外,单款热菜的评选也将从味觉、质感、观感上综合打分。

记者从大赛主办方之一的菏泽市商务局了解到,比赛将从省里、临市及本市筛选出7名评委,但目前还没有确定评委团成员的最终人选,在比赛开始之前,评委名单属于高度机密。评委将采取现场打分的评判方法,去掉一个最高分和一个最低分后,最后平均分为参赛筵席和单款热菜的最终得分,所有参赛作品在评判的同时集中对外展示。

“新意提及鲁菜就是发扬传统鲁菜,鲁菜技艺一直固守老思想,没有大幅度的创新,现在提出的创新理念很值得推广。”张孟合说,此次比赛也为厨师提供了一个切磋交流的平台,更有助于厨师技艺水平的提高。



创意海鲜冲击“食神”大赛

本报记者 董梦婕

记者从大赛组委会了解到,以海鲜筵席报名的团队不在少数,另外参加单款热菜评比的海鲜菜品占到报名单款菜品的三成左右。

很多海鲜派参赛团队以海参为主料。海参不仅是珍贵的食品,也是名贵的药材,具有提高记忆力、延缓性腺衰老等作用,在品尝美食的同时还能尝到健康。是选择这个原料的主要原因。

华韩国际海鲜大酒店厨师长黄宝斗告诉记者,此次将精心制作一道砂锅

海参参加单款热菜的评比,“参赛菜品精选渤海特级刺参,配以干贝、肉末、麦仁、自制浓汤等原料,特精选优质麦仁,海参爽嫩滑糯,品来醇香袭人,鲜香回味悠长。”

“燕麦不含胆固醇,富含纤维,这道菜将海参和麦仁黄金搭配,具有很高的营养价值。”黄宝斗告诉记者,从养生观念来说,海鲜再加上燕麦的纤维,可以促成体内营养素的合理平衡。虽然这道菜还没有在酒店内销售过,但是得到了酒店相关人

员的一致认可,他对竞争食神宝座很有信心。

另外,步步高鱼翅皇官也将派出两位实力战将推出4款海鲜菜品参赛,参赛厨师纷纷表示,参赛作品系近期研制,并没有面市过,在海鲜吊汤程序中花费很多精力,大赛当天将首次亮相。

家和海鲜大酒店将派出3名顶尖高手制作家和海鲜养生筵参赛,海鲜筵席中,既有销量看好的经典菜品也有经创新还未面市的神秘海鲜菜品,可谓神秘十足。



好吃不过家乡味

李大厨说菜

菏泽的宴会上,羊肉是绕不过去的美食,尤其是鲜嫩的羊羔肉,说起来就令人垂涎三尺。但对厨师而言,传统的做法无论是生炒或者酱爆,做出来的菜品常常是黏糊糊、油乎乎的,客人吃起来难免出现不雅的吃相。但这道“干煨乳羊”的问世,完美地解决了这一问题。

干煨乳羊



天下美食之中,羊肉为上上品。菏泽人爱吃羊,无论娶嫁寿丧,还是过年过节,均是“无羊不成宴”。羊肉汤、烤全羊、大炖羊肉、酱爆羊肉……凡此种种,吃法甚多。

但吃肉追求吃相,传统的生炒、酱爆手艺制作出来的羊肉菜品大多黏糊糊、油乎乎的。客人吃起来,常碍于暴露不雅的吃相而不能尽其味。菏泽厨师于2004年前后独创的干煨乳羊一经问世,迅速征服了大众。

所谓干煨,是指煨炒或干炒,是一种较短时间加热成菜的方法。通常而言,时间短了羊肉难入味,厨师们想到了改进制作工艺,尝试增加了卤制环节,先卤后煎,达到浓缩风味之效果,结果不仅解决了难入味的难题,更改变了菜品的口味和面貌,烹制出来的羊肉色泽鲜亮、口感鲜嫩,外干里嫩。

乳羊要选1-1.5岁的羔羊,因为与羊肉相比,脂肪甚少的羊羔肉营养价值更高,口感也更加鲜嫩。

它的做法是,选1-1.5岁的鲁西南青山乳羊肉,洗净斩成2厘米见方的大块,放入调好的卤水中浸泡30分钟,取出沥水,入八成热油略炸,之后,取锅上火,投入鲜花椒、干辣椒段、蒜少许,葱油羊肉同煨即可。

乳羊全身的肉皆适合做干煨乳羊,但味道最美的,还当数羊腿的肉。酒店每每接待重要客人,厨师们选肉必精选羊腿部的肉。

在这个天气渐寒的季节,身为家庭主厨的你,若做出这样一道干煨乳羊,一家人围坐在一起细细品尝,想必定别有一番滋味。

解说/牡丹大酒店厨师长 李岱林 整理/本报记者 景佳

冷空气吹“热”菏泽“冷经济”

天冷了,保暖衣、电暖器市场火了

本报记者 田卉 李德顺

近日,菏泽气温骤降,让市民感觉到冬天脚步的来临。与此同时,菏泽冬季服装、保暖家电市场销量走俏,逐渐热了起来。

羽绒服、保暖内衣走俏

连续几天的降温,各大商家灵敏把握商机,纷纷打出保暖牌。在菏泽中华路的一大型商场内,不同品牌,款式各异的加厚棉衣、羽绒服都被摆在了商场的显眼位

置,而前些天正在热销的秋装,则一夜间失宠,并被贴上促销降价的标签。一些商家为了吸引消费者,还专门开设出羽绒衣专场。与此同时,在前段时间享受厂家返销价格的品牌羽绒服,近日价格也大都恢复了原位。除了商场里的羽绒服呈热卖态势,一些翻新羽绒服的加工店内,也都火爆起来。丹阳路经营羽绒服加工制作的李女士说,23日以来,店内的生意一天比一天好,顾客多是拿

旧羽绒服来翻新,现在店里又多雇了两个人手。

与此同时,保暖内衣销售也开始走红。据东方红大街一内衣专卖店的店主冯女士介绍,天气转冷,一些纯棉、纤维透气性、保暖性较好的内衣很受欢迎。

电暖器、暖风扇预热市场

在菏泽三角花园的几家大型的家电卖场内,电暖器、暖风扇等供暖设备也纷纷亮

相,占据卖场有利位置。一品牌连锁店小家电销售区域的负责人介绍,随着近日气温的降低,电暖器,暖风扇销量开始动起来,比前一段时间有明显增长,但和传统大家电相比,销量还有待提升。预计在一个月后,小家电供暖市场能够达到销售高峰。

据了解,一些暖手宝,加热拖鞋,电热手套等极具创意,可以供热的小物件,在一些商店和精品屋内,也都成为消费者的宠儿,备受青睐。

看眼病 到光明



菏泽光明眼科医院

准分子激光治疗近视, 征兵期间, 免挂号费, 免术前检查费; 持贫困证明或征兵入伍一封信, 治疗费优惠1000元。

医院开展十大专业

一、准分子激光科

二、白内障科

三、眼外伤急救

四、眼底病外科

五、眼底病内科

六、青光眼科

七、角膜病科

八、眼肌整形科

九、视光学科

十、儿童眼科

医院地址: 菏泽市八一路83号 咨询热线: 0530-5556120 5811333