一道鲁东菜标准出炉可不容易,原料得按克称,还得做上数十遍,不过别担心,您不用费事——

想吃正宗鲁东菜,下馆子去

文/本报记者 李园园 片/本报记者 赵金阳

一道正宗的鲁东菜标准,在制定之初,要经过反反复复数十次实践。天平秤上,上百种原料一克克地称;一道菜争取上百个人的意见,最后标准才出来。鲁菜之乡福山烹饪协会秘书长王良表示,首批13道鲁东菜地方标准将普及在各饭店、酒店、菜馆,并将继续制定鲁东菜地方标准,争取明年有30道鲁东菜都有地方标准。

原料要放天平称 做数十次才出标准

“一道菜要做上几十遍才能做出标准来。”鲁菜之乡福山烹饪协会秘书长王良说,每一种原料都要放在天平秤上一克克地称,多一点、少一点搭配不均,做出来的菜就有可能不标准。王良也是首批13道鲁东菜地方标准的起草制定主要负责人。

王良做厨师几十年,但这是第一次接触鲁菜标准制定,王良所在的福山华侨宾馆的厨房成了首批13道鲁东菜地方标准的实验室。平常做菜,厨师都是根据经验,根本不可能将原料精确到克。

制定标准时,王良专门准备了个天平秤,原料一个个地称。他举了个例子,烧熘虾仁的主要原料是虾仁,要确定虾仁的数量,然后再确定油菜心、油、盐等配料的数量和重量。“用标准化规范起来,就不那么好确定了。”食盐2g、4g、3g等,每次做菜实践过程中都不一样,其他调味品也是一样,要经过多次实践,各种原料、调味品搭配合适,受到顾客的喜欢后,才能确定下标准。

“每道菜做完后,都会征求顾客的意见。”那段时间,来福山华侨宾馆的顾客对标准制定也功不可没。“标准鲁菜就是传统的,精致的,适合大众口味的鲁菜,一道菜标准的制定可以说是用天平秤称出来的。”

▲烧溜虾仁。

标准将普及 饭店也能吃到正宗鲁东菜

“首批13道鲁东菜地方标准发布后,将会在各个饭店、酒店、菜馆普及。”王良说,以后下馆子不用怕吃不到正宗鲁东菜了。

油爆海螺这道鲁菜,有的饭店用胡萝卜、黄瓜片做配料,还有的用青红椒做配料,而正宗的油爆海螺里配料用的是玉兰片和木耳。还有各家酒店所用的调味品也不同,到底哪家做的是正宗的鲁菜?

“以前没有标准,谁也不知道哪家正宗,消费者也不知道该去哪吃正宗鲁菜。”鲁菜的烹饪方法有很强的随意性,不好说出特点来,所以鲁菜很难在全国叫响。

首批13道鲁东菜地方标准发布后,将不断推广普及。“明年我们计划在福山区召开鲁菜馆星级评比。”鲁菜之乡福山烹饪协会秘书副秘书长张允德说,标准意味着正宗,在各个饭店、酒店等地方普及后,外来人也不怕吃不到正宗的鲁菜了。

“只要做鲁菜的馆子,不管国内国外,标准都会普及。”张允德说,走在北京、上海或是纽约、巴黎,只要进了鲁菜馆都能吃上正宗的鲁菜。

◀油爆海螺。

还有17种鲁东菜也将有标准

鲁东菜(胶东菜)地方标准制定,福山作为中国鲁菜的发祥地,竖起了鲁东菜标准的大旗。“还会有17道鲁东菜也将有地方标准。”王良说。

据王良介绍,目前他正准备起草7道鲁东菜地方标准,“争取年底这7道菜审核通过。”明年,还将有10道菜参与鲁东菜地方标准制定。“争取制定30道鲁东菜地方标准,把我们老祖宗留下的传统鲁菜好好传承下去。”

据了解,福山是中国鲁菜的发祥地。福山菜肴以清鲜脆嫩、原汁原味见长,烹调技法以炸、溜、爆、炒等为主,福山厨师遍及海内外,名厨辈出,烹饪技艺世界闻名。福山拉面已有二三百年的历史,是中国四大面之一。2001年8月,福山被中国烹饪协会批准冠名“山东烟台福山-鲁菜之乡”。王良和张吉顺是福山鲁菜烹饪技艺第三代传承人。

▲清蒸加吉鱼。