

首批13种鲁东菜将有“硬杠杠”

7名鲁菜大师齐聚福山参与标准制定,该标准有望年前出台

本报9月25日讯(通讯员 莫言 孙庆欣 记者 李园园) 24日上午,山东省质监部门带领专家组来到福山,对首批13种鲁东菜标准进行现场审定。其中,福山区两名鲁菜大师张吉顺和王良参与鲁东菜标准制定。

“鲁菜标准,要让大家从中学会做鲁菜,做好鲁菜,把鲁菜的传承下来。”审定会现场,山东省质监局标准处副处长孟兆宏说,从2005

年开始,山东省质监局就开始牵头组织开展鲁菜标准化制定工作。2010年4月山东省正式发布《鲁菜标准体系》地方标准,2010年11月,鲁东菜标准工作协调会正式成立,共邀7名专家级厨师进入审定委员会。

据了解,根据地域和文化的不同,《鲁菜标准体系》将鲁式菜品分为五大类,包括鲁东菜(胶东菜)、鲁中菜(济南菜)、鲁西菜(运河菜)、孔府菜和清真菜

(回族菜),在每一类菜品中都附有每一道菜的详细名称。另外,这五大类菜品中还分别确定了传统菜、民间菜和创新菜。比如鲁东传统菜包括油焖大虾、熘鱼片等,鲁东民间菜有胶东一品锅、大虾烧白菜等。除此之外,《鲁菜标准体系》还分析了鲁菜烹饪涉及的各个环节,实现从原料到餐桌的标准化和流程化操作,包括综合标准、烹饪原料标准、烹饪工艺标准、鲁式菜品标准、烹饪设

备使用标准。也就是说,一道菜要想成为真正的鲁菜,要过不少硬杠杠。

本次专家组审定的13种首批鲁东菜标准有:油爆海螺、扒原壳鲍鱼、拔丝苹果、芙蓉干贝、红烧全家福、煎烤大虾、韭菜炒海肠、清蒸加吉鱼、软炸里脊、三丝鱼翅、烧熘虾仁、蹄筋扒海参、通天燕菜。孟兆宏介绍说,目前,山东省已评定出20种鲁菜标准,此次审定的13种鲁东菜标准,有望年内出台。

传统鲁东菜是这样“炼成”的

味精和香油不能用 韭菜炒海肠用韭黄才正宗

文/片 本报记者 李园园

“传统鲁东菜不放味精和香油,味极鲜改为酿造酱油……”24日上午从8点30分至12点,来自省内的7名鲁菜专家在福山区质检分局会议室,现场对13种鲁东菜标准进行审定,各项标准在专家的质疑、求证、讨论中渐渐成形。

切葱、姜、蒜精确到厘米

“标准中很多符号表述前后不一致,比如时间,有的地方用中文“分钟”表示,有的地方则直接用英文表示……”现场,省烹饪协会副会长孙嘉祥第一个站出来,毫不留情地提出了自己发现的问题。此外还有食盐和盐,也应全部更换为统一的食盐;大料和八角,名字应前后一致;与此相同的,还有料酒和烧酒,都应得到规范。

“这葱、姜、蒜怎么切、切成丝有多长也应该具体表述。”山东旅游职业学院教授赵建民说,有的菜用姜片,有的则用姜丝,片多厚、丝多长要精确到厘米。还有菜的切法,第一步怎么切,切多少应该注释清楚。

评审专家翟振光指出,不同风味的火腿在口感上差别很大,鲁菜所使用的火腿都是金华火腿,

必须在标准中加以注释。”另外,油盐酱醋,有些用量表示模糊不清;香油和芝麻油,它是一种油,要统一名称为“芝麻油”。

原料精确到克 时间精确到分

“放少许盐,水适量,标准中不该出现这样模糊字眼,我建议具体定义。”评审专家王斌说,该放几克盐、放多少水要用数字说明。

据了解,在张吉顺和王良两位厨师大家的厨房里,有一架天平秤,他们需要对上百种原料一称重。张吉顺以糟溜鱼片为例解释说,“发源于福山的糟溜鱼片要加什么配料,盐加1克还是2克,加多少适合大众口味,这些都要精确到克,并且都需要写到标准里。”

“标准是唯一的,精确是基本。”审评专家陈秋说。审定完标准术语及草



传统鲁菜“葱爆海参”

案中的一些通病后,各位专家又对13道菜品挨个进行了仔细修改。在对通天燕菜这道菜和红烧全家福这两道菜审定时,每道菜专家们竟修改达三十多处,用了两个小时。

韭菜炒海肠要用韭黄炒

“不同季节韭菜口感不同,韭菜炒海肠用老韭菜还是嫩韭菜?”当讨论至“韭菜炒海肠”时,烹饪大师翟振光提出这一问题,瞬间引起评审组的大讨论。

“老韭菜肯定不行,吃起来塞牙!”烟台市福山区福源大酒店经理张吉顺(标准起草人)说,用嫩韭菜炒出来才好吃,海

肠更不能炒老了。“用韭黄炒这道菜最好,这一点是否应在标准中注明?”翟振光的提议得到了所有人的认同。

“拔丝苹果也是,用鲜苹果,但是用什么样的鲜苹果呢?”鲁菜特级大师郭延祥同时提出对“拔丝苹果”这道菜的异议,“红富士、国光……”各种苹果各有口味,用不同苹果做出来的拔丝苹果口味肯定不同。“红富士是咱烟台最有名的苹果,新鲜苹果改为红富士苹果咋样?”张吉顺提议道,他还从头至尾把菜的做法、红富士口感说了一遍,弄得现场几位人士不自觉地拿起桌子上的苹果吃起来。

闲采摘。

伴着采摘周开幕庆祝烟火喷薄而出,采摘游园活动正式开始,领导、嘉宾、游客与小鹿姐姐齐聚千亩葡萄园,在鲜食葡萄采摘园内亲手采摘、品尝名贵的新鲜果实,尽享金秋休闲采摘的乐趣。

据悉,为助阵“国民休闲汇”,倡导休闲生态旅游,张裕酒城特推出80元特惠采摘门票(原价150元),包括全程游览、品酒、赠品及采摘,尽享休闲采摘的乐趣。

多名儿童出现腹泻 都是轮状病毒“惹的祸”

本报9月25日讯(通讯员 刘正毅 刘东 记者 孔雨童) 近日,烟台市的秋季腹泻进入一个高发期。市区一家幼儿园有多名患儿相继出现腹泻,疾控中心专家表示,这是轮状病毒在作怪,提醒市民如果孩子出现大便稀薄等症状,不要乱服抗生素,应即时就诊,多补水。

什么是轮状病毒?专家表示,电子显微镜下,轮状病毒呈圆球状,形状极像车轮,故名为轮状病毒,是引起婴幼儿腹泻的主要病原之一。两个月至5岁婴幼儿是轮状病毒的易感人群。当婴幼儿感染轮状病毒后,经过1-3天的潜伏期便开始发病,发病初期表现为流涕、咳嗽、发热、咽部疼痛等感冒症状,大便每日数次,且

伴有呕吐、腹痛,容易被误诊为胃肠型感冒。病程一般可持续3至9天,每天腹泻次数在10余次至数十次不等。若治疗不及时或治疗方法不得当,会导致脑炎、肺炎、肠出血、肠套叠及病毒性心肌炎等严重并发症,危及患儿生命。

疾控专家提醒,如果你的宝宝出现了大便稀薄,呈清水样或蛋花汤样,请一定不要掉以轻心,更不要随便给宝宝吃抗生素、止泻药。因为轮状病毒是“病毒类”,不是抗生素能杀的细菌,吃抗生素不但无效,多吃还会造成肠道正常菌群失调,加重腹泻症状。更值得注意的是,轮状病毒会造成患儿大量水样腹泻,严重时会造成脱水,所以一定要注意补水。

大学社团招新 赚足新老生眼球

本报9月25日讯(记者 刘清源) 淘宝体宣传语、养眼外教边弹边唱、散打太极各种精彩表演秀。25日,山东工商学院协会招新开始,为了争取到更多更好的会员,各协会使出浑身解数,在校园里形成一道靓丽的风景线。

“亲,入会免费哟。”在集邮协会的宣传板上,淘宝体宣传语让很多学生倍感亲切。该协会会长王思超介绍,集邮需要从小培养兴趣,所以不太容易吸引新同学,为了招到更多的会员,他们临时想出用淘宝体做宣传,效果还是比较明显的。在吉他协会,来自烟台大学的帅气外教马特边弹

边唱,立即秒杀了围观同学。据了解,马特来山东工商学院看望朋友,2人都很喜欢音乐,被吸引率性进行了表演。此外,武术、空竹、不同民族服饰着装。动漫真人秀等各种表演让整个会场显得热闹非凡。

不仅有热闹的还有安静的,各种文学社团、职业发展、科技社团也带来了不同的特色宣传方式。轩辕文学社的奖状挂满了他们的宣传范围,一身职业套装出现的职业发展协会会员们展示了良好的个人形象素质,深蓝工作室的自制小赛车按设定路线运行,这其中不乏在国家、省市大赛中获奖的作品和团体。

烟台广电交通广播 走进儿童福利院

本报9月25日讯(记者 刘清源) 25日,烟台广播电视台交通广播十周年爱心行关爱孤残儿童活动,走进了烟台市儿童福利院,为孩子们送去爱心礼物。

本次活动由FM103烟台广播电视台交通广播联

合胶东在线网站“爱心无限”栏目、烟台市慈善总会、芝罘区民政局共同发起,也是交通广播开播十周年系列活动之一。活动启动报名短短一周时间,得到了广大听众、车友、网友积极响应。

烟台开展酒类专项检查 两家企业被要求整改

本报9月25日讯(本报通讯员 李秋忠 王俊超 记者 何泉峰) 为进一步规范烟台市酒类流通市场秩序。22日,市商务局执法人员组织各区商务部门执法人员在辖区范围内随机抽查9家涉酒企业。其中,4家企业符合检查要求,2家企业接到整改通知书,3家企业因供货方提供的随附单填写不够规范完整责令重新填写。

22日上午8点,相关执法

人员对辖区内的9家涉酒企业展开专项执法检查。在莱山区的一家酒店里,对其出售的进口酒、白酒、啤酒、葡萄酒等酒类进行了检查,“这张随附单号码,无法查到。”执法人员对该酒店9月份的购酒随附单号码进行了一一查询,执法人员仔细查看发现,供货方的名称也不一样。对货架上的一批葡萄酒,该酒店也未能提供随附单。对于以上问题,执法人员对其下发了整改通知书。

“烟台名果采摘周”24日启动



本报9月25日讯(记者 孙芳芳 通讯员 黄艳玲) 24日上午,好客山东(烟台)休闲汇“烟台名果采摘周”启动仪式在张裕国际葡萄酒城隆重举行。山东省旅游局副局长周嘉

禄、市政府特邀咨询宋家来出席活动。央视著名少儿节目主持人小鹿姐姐与旅行社代表、媒体记者、“一节两会”参展商及海内外游客共同拉开“烟台名果采摘周”的序幕。

据介绍,“烟台名果采摘周”期间,正值烟台各种水果成熟收获的高峰期。为满足市民与游客的采摘需求,结合“一节两会”与“十一”黄金周,市旅游部门以葡萄、苹果、梨、板栗等水果采摘为主题,推出了张裕酒城风情采摘节、莱阳梨文化节、农博园有机蔬果采摘节、栖霞市苹果采摘节、招远罗山采摘节等9大采摘节庆活动,并组织开通了旅游直通车,直通全市17个采摘基地,供广大市民和游客进行休