

泌尿生殖健康、病毒感染(权威、专业防治)

泌尿生殖健康、病毒感染、权威、专业防治。本院采用最新技术，对泌尿生殖系统疾病进行精准治疗。专家提醒：早发现，早治疗，是治愈该病的关键。本院采取一对一的诊疗方式，为患者提供私密、专业的医疗服务。地址：菏泽市青年南路牡丹区中医院东院二楼（原青州宾馆路口，香格里拉斜对过）。



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

新原料、新口味、新组配、新工艺、新造型、新器皿、新元素“应考”鲁菜创新大赛

鲁菜创新赛或以细节定成败

本报记者 董梦婕

高手过招,往往因为实力差距不大,一个细节可能就决定了比赛的输赢。距离菏泽市首届鲁菜创新大赛还有一周时间,各参赛团队人员和筵席都已经基本确定,并开始进入秘密“大练兵”,这些参赛队伍将给市民带来什么样的鲁菜创新盛宴呢?



从细节上展现完美

鲁菜历史源远流长,而鲁菜菜品种类繁多,形态颜色各异,用来相配的食器形状自然也是千姿百态,美食永远离不开器皿,古诗云“煎炒宜盘,汤羹宜碗,参错其间,方觉生色”,食物与器皿搭配得当才能让食客口福眼福一起享受。

记者采访多家参赛队伍了解到,各参赛队伍不仅仅在菜品创新

上追求完美,也特别注重器皿的选择、食物的选材等环节。

“参赛筵席的食物器皿为配合每道菜专门设计订做,在市场上是根本买不到的。”红军阁总经理李传递告诉记者,为力求饮食与器皿的完美搭配,所有器皿都是专门设计订做,独具水浒文化特色。

记者采访了解到,菏泽市牡丹

大酒店、和平大酒店、花冠大酒店等参赛团队也都在器皿的选择上颇为挑剔,有意在近期设计订购一批参赛器皿,新设计的器皿旨在突出每道菜的艺术效果。

另外,记者还了解到,参赛团队的服装也列入参赛的备战项目中,很多餐饮企业为凸显酒店形象,专门设计并订制了参赛团队的“战袍”。



原料选购颇费工夫

除了器皿的选择,各参赛队伍对原材料的选购也颇为谨慎,“本届大赛使用的原材料充分突出地方特色,采购部专人定点采购,精心挑选。”和平大酒店相关负责人告诉记者,将着重选择营养价值高、应季的安全食品为原料,着力突出绿色环保、营养健康新口味,突出安全、环保、健康三大理念,真正的在品尝美味佳肴的同时吃得

健康,倡导养生保健意识,弘扬地方特色文化。

记者探访多个参赛团队了解到,多个团队都对能突出地方特色的食材略为偏爱。青山羊、山药、酱大头等独具菏泽地方特色的食材成为选择焦点。百事得大酒店相关负责人介绍,不同产地的食材做出的菜品质量大不相同,比如烤南瓜,南瓜的质量就决

定了菜品的味道。

作为牡丹之乡的菏泽,菏泽几家酒店也不约而同地选择牡丹筵席参赛,记者采访了解到,虽然同样都是牡丹筵席,但是筵席的造型、原料和选材各不相同,唯一相同的是,每道菜将选用最新鲜的牡丹花装饰,瑟瑟秋日,市民不仅可以体验到一场美食盛宴,还能在筵席上看到怒放中的散发着幽香的牡丹。



参赛筵席反复完善

“这次参赛的筵席中,大部分菜品是首次创新研制,参赛人员每天工作之余就在厨房反复磨合制作,想通过反复练习做到对每道菜熟悉。”和平大酒店厨师长说。

很多参赛厨师表示,现在的饮食潮流以健康为主调,食物搭配更注重营养健康,平时创新菜品时,从新原料、新口味、新组配、新工艺、新造型、新器皿、新元素

七个方面进行创新,注意将健康营养融入到烹饪中,考虑还有什么烹饪方法没用过,什么食材搭配口感更佳。

记者采访了解到,每个餐饮企业都将菜品创新成为企业发展的生命,不定期推出具有竞争优势的新菜品。“参赛筵席经过一个月的准备,已经初步成型,还需要反复完善。”成武达驰文亭湖大酒

店厨师长常洪军表示,继承是创新的前提,鲁菜常用的烹调技法有三十多种,超群的勺功,娴熟的刀工,巧夺天工的制作工艺,这些都是鲁菜的精髓,要求厨师首先要将鲁菜练好基本功,再博采众长,根据市场来调整创新菜式,平时,每周推出一道精品鲁菜,经过客人的充分认可后,进行推广。



“全牛宴席”是运用鲁西黄牛为主要原料,将牛的躯体、头、尾、蹄、内脏等部位用不同的烹调方法制出多种菜肴而组成的宴席,有浓厚的地方特色,这道宴席的独到之处在于,通过厨师独特的处理手法,最大程度地呈现鲁西南特色牛肉的美味,让品尝者赞不绝口。

全牛宴席

天下宴席,种类繁多,如十分常见的“豆腐宴”、“全羊席”、“全鱼席”等,唯独少见“全牛席”。

而善于烹制牛肉算得上菏泽厨师的总体特点,不仅因为这里盛产享誉全国的鲁西南大黄牛,更因这里早在上世纪七八十年代,就有老一代厨师研究制作“全牛席”。

历经三四十年的传承和发扬,“全牛席”已成为具有浓厚地方特色,鲁菜序列中不可不提的精品。

整个宴席以鲁西黄牛为主要原料,将牛的躯体、头、尾、蹄、内脏等几乎所有部位,用不同的烹调方法,制出多种菜肴。宴席有多种规格,最常见的是8凉、12热共计20道菜品。8个凉菜中有4荤4素,由牛肉、牛耳、心、肝、肺加上“苦苦菜”等当地特色蔬菜做成。12道热菜取材于牛全身20多个部位,包括美味的牛尾、牛蹄、牛筋、牛腱子等。换句话说,待全部菜品都吃完,你也就把整头牛都吃遍了。

这道宴席的布置亦十分讲究。开宴之前,厨师多会在餐桌中央布置一个鲁西南大黄牛的雕刻,它取材于南瓜,凭厨师借精湛的的手法制成。上菜的方式按传统宴席“先凉后热”的顺序进行,讲究“有头有尾”。因此热菜的头一道是“三元扒牛头”,结尾是一道“上汤牛尾”,20道菜全部上齐,再辅之以4个干果及两道面食,整个宴席就算布置完毕。需要指出的是,就连宴席中面食也是地方特色——牛肉壮馍。

20道菜品中,各有特点,各有独特技法。如头一道“三

元扒牛头”的制作,既兼顾汉族一般不吃整只牛头的传统,又考虑牛头富含胶原蛋白和多种氨基酸,对中老年人有极高的营养价值。为此,在做法上,厨师精选当地优质鲁西南大黄牛,经过七八道工序将头部的肉用特制老酱汤煨熟至烂,后切成2公分见方的象眼块,煨入味装盘即可。这其中的配料也多取材于当地,如有养颜美容之功效的曹丹(牡丹根)等。此外,点缀也必不可少,用莴笋、冬瓜、西瓜球搭配出品,可谓色、香、味、形俱佳,不仅看着色泽红亮,十分好看,而且吃起来更是汁浓味厚,质糯不粘。

如果把还原肉本位的“三元扒牛头”喻为爽心悦心的恋情,那么肉质软烂,汤鲜味浓的牛尾汤则算得上是清淡且愈老愈醇的婚姻。这道名为“上汤牛尾”的牛尾汤,也是整个菜系中的压轴美味。

鲁菜尤为讲究“汤”,清汤更是汤中的极品。俗话说,善烹者善汤,好吃者好汤,熬汤需要的是上乘功夫。“上汤牛尾”最精到之处在于,这道汤,不仅肉质软烂,汤鲜味浓,而且热则清见底,冷则凝结成冻。

该汤的原料精选自鲁西南大黄的牛尾中间部位,制作手法是,将牛尾剁成段,用沸水焯过,再洗净。旺火加入高汤、葱段、姜片、大料,烧开后撇去浮沫,小火炖至9成熟时,捞出放入各盅内,加入枸杞籽、香菜末即可。出锅后,舀一勺尝一口,鲜浓清润。

在当下菏泽厨师们的眼里,尽善尽美地制作“全牛席”,已成为他们的责任和义务。

(本报记者 景佳 整理)

全牛宴中的代表菜品上汤牛尾(图一)、三元扒牛头(图二)。



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