

只要照着“标准”来 你也能做出正宗鲁东菜

本报记者 李园园

新标准

每种配料多少克,都有具体数字

8日,记者来到张吉顺所在的福源大酒店,此时他正在厨房里忙活着。“葱姜切成丝、食盐放3克……”他正拿着新标准菜谱,指导着身旁的厨师。

比起以前市面上流传的菜谱,张吉顺觉得此次起草制定的地方标准更加细化、量化。以往菜谱中“少许”、“适量”、“一成油”等含糊不清的词汇,都进行了具体的量化,油盐酱醋的使用都精确到0.1克。

例如,做一道标准的韭菜炒海肠是这样的:海肠500克、韭黄100克、

花生油25克、食盐3克、味精1克、料酒5克、香油2克；海肠鲜活。将海肠切成4cm长的段，将韭黄切成3.3cm长的段；炉灶宜选用燃气灶、炊具宜选用单柄勺勺或双耳编锅。具体做法是：先将海肠放入沸水中一烫，再在冷水中一冲控干水分；随后，油25克下勺，将韭黄炒到八成熟，再加入海肠下勺略炒，加绍酒、食盐、味精，翻炒均匀，加芝麻油少许盛出即可。就连盛韭菜炒海肠这道菜的器皿，标准上也建议选用直径为30cm（十二寸）的平盘。

经过近一年的起草、修正、审核、论证，首批13道鲁东菜地方标准出台了。在标准制定者中，就有咱烟台福山的两名专家级厨师张吉顺和王良，他们参与了鲁东菜传统菜、民间菜和创新菜三大类、近百种菜品地方标准的起草制定。8日，在张吉顺所在酒店的厨房里，他拿着标准菜谱说：“跟着标准学，大家就可做出正宗的鲁菜。”



●相关链接

13道菜都是 上百年的传统菜

近日,山东省质监局正式下发文件,批准发布福山区质监发福、福山华侨宾馆、福山福源大酒店等单位牵头制定的《鲁菜·韭菜炒海肠》等13项山东省地方标准,这意味着首批13道鲁东菜(胶东菜)有了地方标准。首批13项鲁东菜的代表菜品有:韭菜炒海肠、清蒸加吉鱼、软炸里脊、三丝鱼翅、烧熠虾仁、蹄筋扒海参、通天燕菜、油爆海螺、扒原壳鲍鱼、拔丝苹果、芙蓉干贝、海味全家福、煎火靠大虾。

去年,省质监局开始牵头组织开展鲁菜标准化工作,确定了“鲁菜纲领”,并找专家负责对鲁菜地方标准进行起草。烟台的张吉顺和王良就是其中的两位,他们从几百道菜品中选出最常用、最急需的13个鲁东菜代表,起草制定了13个鲁东菜菜品地方标准。

做了41年厨师的张吉顺说,这13道鲁东菜都是烟台上百年的传统菜。“胶东地区的传统鲁菜一直没有一个标准,以至于在传承的过程中,一种菜出现了很多种做法和口味。到底哪种做法是真正的鲁菜,谁家的吃起来才算正宗,不说消费者不知道,很多业内人士也含糊不清。定了这个标准之后,就会避免这些问题”。



新学法

学鲁菜不用找师傅,找“标准”就行

“鲁菜有了地方标准后,不仅不怕老祖宗传承下来的菜失传,学做鲁菜不找师傅,找‘标准’就可以做出正宗鲁菜。”张吉顺说,每道菜怎么做,标准上都写得一清二楚。一些简单的菜品,例如韭菜炒海肠、烧熘虾仁等家常菜,按照这个标准,做出正宗味儿来,一点也不难。

据张吉顺介绍,以前鲁菜传承,都是师傅传徒弟这样一代代传承下去的,难免有些菜在传承过程中有失传统,传到老百姓这

里更难言正宗。标准通过文字记载下来,“鲁菜的传承会一步步走得更远”。

但按标准,并不是要求味道统一。在执行标准的同时,还要注意给每道菜品一定的自由发挥空间,努力做到“求大同而存小异”,保持不同酒店、不同厨师的个性特色。推行鲁菜标准化,并不是排斥菜品的个性化,而是用标准将鲁菜中共性的内容记录下来,从而在遵守共性标准的基础上,更好地发扬个性。



山东当地产酒75长 中国最著名酒品牌500强 中国酿酒行业龙头企业 2016年山东省白酒产量22.5% (今日烟台) 中国台湾首家经销商 24个地区经销商 经销商区域有山东 一老生牛 两喜酒天下

订报热线: 0535-6272328 新闻热线: 0535-6610123 广告订版: 0535-6630321

