

鲁菜又有了20个标准“味道”

这些标准昨已送去济南,进入审定阶段

本报6月25日讯(记者 秦雪丽 通讯员 莫言 吕建军) 继烟台获评“鲁菜之都”之后,鲁菜行业又有了大动作,25日,福山质监局以及鲁菜大师们携带着新制订的20个鲁菜新标准,在济南开展审定会,对于新标准,鲁菜大师们进行了讨论。

据了解,这次新制订的鲁菜标准,涉及的20道菜品有烧蛎黄、炸烹大虾、熘乌鱼花、蟹黄鱼肚、肉桂大蹄、扒鱼腹、炒浮油鸡片、熘鱼片、酥白肉、扒奶油鲜贝脯、温拌海肠、烩乌鱼蛋、糖醋排骨、爆鱼丁、红烧海螺、苜蓿蛭子、糟熘虾仁、锅烧鸭子、温拌海螺、清炒虾仁。

“一道菜对应一个标准。”中国鲁菜特级烹饪大师王良介绍,目前制订的20个新标准正在济南进行审定,根据各方的意见和建议,后期肯定有些地方需要修订,正式推出还需要一些时间。”

据了解,2011年,福山区出台了芙蓉干贝、三思鱼翅等13个鲁菜标准,本次又起草了蟹黄鱼肚等20个鲁菜标准,既有对传统的继承和发扬,也有对现代烹饪技法的吸收和创新。

鲁菜是一个完整的菜肴体系,是我国八大菜系之一。福山质监一位工作人员介绍,鲁菜主要有两大菜系组成,以济南历下为代表的济南菜,以及以烟台福山为代表的胶东菜。但在发展中,也遇到诸多问题。“杂、乱、不突出”该工



烩乌鱼蛋



炸烹大虾



蟹黄鱼肚



温拌海肠



糖醋排骨

作人员说,作为八大菜系之一,鲁菜在食料的选择上,比较乱,比如熘鱼片这道菜,有的用大菱鲆等海水鱼,但也有用的饭馆用鲤鱼、鲢鱼等淡水鱼。

据了解,经过审定、修订之后,福山质监局将把这些标准印制成小册子,配上菜品图片和标准的制作方法,给各大餐饮机构分发,以宣传推广鲁菜。

相关延伸

每道菜都测算热量 葱丝长短也有讲究

近期,烟台获批“鲁菜之都”,如何宣传推广鲁菜,各界也都在努力。为起草制订这20个标准,福山的鲁菜大师们也是筹备了两年时间,经过多次研究和探讨,而在制作标准上,也更加细化。

“这20个标准,都涉及了热量的计算。”福山质监局一位工作人员介绍,比如,炒一道菜,用了多少油,用了多少肉,用了多少调料,都会根据这些食料的多少来测算这道菜的热量。食客们可以根据自己的身体情况,来进行选择。“为了引导市民健康饮食,这些标准都侧重低盐、低油。”

和以往标准相比,本次起草的这些标准更为细化,比如葱怎样切,鱼身上的刀纹怎样划,是十字纹还是一字纹都有一定要求。比如在温拌海肠这道菜中,就规定葱要切成4厘米长、0.2厘米粗的丝,鲜红辣椒要切成4厘米长、0.2厘米粗的丝,香菜切成3厘米长的段。

本报记者 秦雪丽 通讯员 莫言 吕建军

蔬菜农残留

昨日销毁1000公斤



工作人员在销毁农残超标蔬菜。 通讯员供图

本报6月25日讯(记者 秦雪丽 通讯员 周兆亭) 25日上午,在市区奇山市场的一品鲜超市门口,一批韭菜、白菜、芹菜、油菜、小白菜、茼蒿等问题蔬菜被集中销毁,这些蔬菜是市区部分市场、超市例行检查中发现的,共计1000公斤,以叶类菜为主。

这批蔬菜主要来自高密、平度、莱西等周边地区,其中韭菜360公斤、芹菜186公斤、油菜160公斤、小白菜96公斤、茼蒿87公斤、芸豆80公斤、辣椒20公斤、黄瓜11公斤共计1000公斤。从销毁的数量来看,主要以叶类菜为主,叶类菜由于其生长快,农药的安全间隔期又较长,容易未过安全间隔期就上市。

据了解,今年上半年共销毁农药残留超标蔬菜284批次44669公斤,其中韭菜120批次21025公斤,芹菜116批次10936公斤,油菜15批次4876公斤,茼蒿12批次3734公斤,小白菜11批次2058公斤,白菜10批次2040公斤。

据了解,市蔬菜副食品质量监测中心在市区有28个检测点,截至目前共检测蔬菜样品12万余个,比去年同期增加了20%左右,合格率达到了98.5%,蔬菜质量比去年同期上升了0.2个百分点。

在此,烟台市蔬菜副食品监测中心的工作人员建议市民,应到正规的有蔬菜检测点的超市或市场购买蔬菜,这28个检测点主要分布在市区大世界市场、红利市场、文化路市场、新桥市场、幸福批发市场、宏达市场、农产品批发市场、九田水产批发市场、塔山市场、三环市场、祥和市场、北河街市场、东方巴黎市场、家家悦配送中心、沃尔玛超市、振华量贩超市、大润发超市、烟大市场、初家市场、开发区德胜商城、芝水市场、一品鲜蔬菜超市、福山蔬菜基地、牟平高陵蔬菜基地等处。

不会上头 不“见风倒” 祥府庄园苹果白兰地荣耀上市

烟台苹果闻名于世,酸甜适口,细腻津纯,富含多种人体有益的微量元素,氨基酸含量较高,经常食用,可帮助消化、养颜润肤。所以每当苹果成熟时,烟台人总是作为最好的礼物送给亲朋好友。

如今,烟台又有了新特产——祥府庄园苹果白兰地,它是利用烟台苹果二次发酵掐酒头去酒尾蒸馏而成,在吸收国外苹果白兰地酿造工艺的基础上,利用水果蒸馏专利技术,经工程技术人员反复试验,历时三年多的时间,倾力打造出的高品质发酵蒸馏型苹果白兰地,经橡木桶贮藏陈酿,酒体陈香、醇厚、和谐,自然健康,属国内首创,填补了国内空白。“祥府庄园”苹果白兰地的诞生,改写了只有法、美、意等国家才拥有的第二大品类白兰地、中

国只有单一葡萄白兰地的历史。尤为重要,“祥府庄园”苹果白兰地作为发酵蒸馏酒,改变了消费者对白兰地“易上头、见风倒”的饮用误区,是一款真正碱性健康的佳酿。

祥府庄园苹果白兰地由烟台吉斯集团旗下烟台祥府酒业有限公司研发出品,有36%vol、38%vol、40%vol三个品种,为发酵蒸馏型苹果白兰地。目前国内生产的白兰地(主要以葡萄为原料),分为三种生产类型:①配制型,即以糖蜜酒精为主要原料,经添加香精、焦糖色调兑而成;②皮渣蒸馏型,以葡萄皮为原料而蒸馏的白兰地;③发酵型蒸馏酒,以葡萄汁为原料发酵蒸馏经橡木桶陈酿而成。祥府庄园苹果白兰地拥有独特美妙的口感,更具苹果香型和普通白兰地的保健作用。浓郁果香、美妙

口感、晶莹剔透,令人怦然心动。

作为烟台人,可以自豪地将苹果白兰地当作尊贵的胶东特产馈赠亲朋好友,高端、大气、上档次,而且不受时节限制!

吉斯集团烟台祥府酒业有限公司出品

地址:烟台市牟平区师范路426号

业务电话:0535-4237199

烟台旗舰店:芝罘区南大街西首西山加油站正对面吉斯波尔

电话:6694999

泰山花园店:帝景苑北区西50米

电话:13589759833

四马路店:芝罘区四马路99号附1号

107号

电话:6219899/13181519899

牟平旗舰店:牟平区师范路426号北

电话:15054511699/15254529169



《别对自己说不可能》

半身人

世界激励大师

约翰·库提斯城市激励大型讲座

山东工商学院体育馆

公交车: 5路、7路、10路、50路、51路

2014.06.29



策划承办: 烟台卓思企业策划有限公司