



华滨环联大酒店行政总厨糕洪奎： 艺术眼光看烹饪，晚会心思布宴会



本报记者 张嶂

在内琢磨工艺创新 在外不断斩获奖项

1995年进入烹饪行业之后，来自禹城的糕洪奎很快就在省城餐饮界里立住了脚。2004年至今，他一直在北园大街上的华滨环联大酒店任职，也经历了餐饮行业这些年的风风雨雨。

“北园大街修建高架路那几

年，我们酒店紧靠在路边，生意受到不少影响。”2007年，就任酒店行政总厨的糕洪奎面临着经营上的一个低谷。“酒店经营好不好，还是要靠菜品来说话。”作为厨房的第一负责人，糕洪奎严格管理厨房团队，以保证各项工作落到实处，保证在客人满意的前提下，使成本控制达到预期目标，在餐饮日益激烈的竞争中，争取菜品有独到之处。

人在厨房，心系餐桌。糕洪奎注重研究市场需求，不断学习先进管理经验，努力搞活经营，积极谋划创新发展，严把菜品质量关，在色、香、味、型、器上下足功夫。在确保传统菜式优质保量的基础上，不断更新，使餐饮做出了一定特色，同时不断集思广益，制定较好的出品经营计划，为酒店创造了较高的经济效益和社会效益。

熟悉糕洪奎的朋友都说，他是一个爱琢磨的人。在烹饪技术的改进方面，他有不少独到的创新之处——比如厨房起菜叫起翻牌记录板、冬季划菜口菜品保温设备、发明了宴会菜单分菜盖章技术提高工作效率、菜品标准化料汁的研发应



用提高菜品的出品稳定性，菜品盘式的平面与立体组合提升菜品的美学与立体感……

在繁忙的工作之余，糕洪奎还积极参加国内外的烹饪比赛，以此增长技艺、开拓视野。功夫不负有心人，2009年他获得第一届青年厨师技能大赛金奖，2010年成为中国厨师节国际名厨邀请赛金牌得主，2010年获评山东省最佳行政总厨，2011马来西亚国际精厨争霸赛上荣获特金奖，2015亚洲中国餐饮行业协会授予其国际金勺奖……

凉热菜搭配声光电 宴会也应高潮迭起

“烹饪大赛上所获得的荣誉只是暂时的，同业交流时受到的启发更被我看重。”糕洪奎说，有一次他去乌鲁木齐参加厨艺比赛，有位选手演示的“西域羊腿”让其眼前一亮——羊腿高压制熟，然后拆肉，用黄油面裹成葫芦状，入烤箱烤定型，造型新颖别致。

回到酒店后，他迫不及待地推出了此菜，收到了很好的效果。此菜针对宴席推出，上桌后有的食客会开玩笑问“这葫芦里卖的什么药啊？”，然后服务员敲开外层的面壳，香气溢出时解释“卖的是羊腿肉”，增添了现场的气氛，很有食趣。

见识的多了，糕洪奎对自身的要求也在逐步提高，开始用艺术的眼光审视烹饪，无论是餐具与食材的搭配，菜品整体色彩的搭配，还是宴会意境的设计，都有不少文章可做。

比如堂烹茶香夏夷贝这道菜，选择的是非常普通的食材夏夷贝，但这道菜打破了传统的菜

品制作工艺，将加工好的夏夷贝和卵石装盘上桌，同时配以上好茉莉花茶。在服务人员进行菜品介绍的同时，将茉莉花茶浇注在鹅卵石上。“金石吱吱作响，茉莉茶香四溢，雾气蒸蒸日上”，更好的响应对客人“生活有滋有味，事业蒸蒸日上”的祝福。

“我觉得一场正式的宴会，把凉热搭配的菜品上齐只是最基本的要求，应该像筹备导演一场晚会一样，利用声光电等技术和创意，让宴会也好戏不断，高潮迭起。”糕洪奎推出的“草船借箭”这道菜就借用了《三国演义》里的典故，选了一个大型木船模型，用炸虾肉和圣女果仿制成了稻草人插在船上。菜品上桌之后，船模启动自带的灯光和配乐，让人如同船头的诸葛孔明一起，穿越回了三国的场景。

除了这些精彩的菜品，糕洪奎还曾带领团队研发“湖光山色宴”，围绕“湖光山色”这四个字进行设计，形成四幅美丽的画卷。其他各类主菜和配菜均围绕泉城历史、古迹、人文、地理进行巧妙设计融合，每个菜品的名字也都与湖和泉遥相呼应，诗词的相配更增加了浓重的文化气息。



收获你的味

茂茂有下午茶，你有故事吗？

10.14-10.31 五十余家品牌下午茶联合大优惠，且无论闺蜜、情侣、还是... 只要你有好故事，茂茂的下午茶免费品尝券等你来拿哦~ 详情关注济南世茂广场微信公众号。

浦发银行 信用卡
SPD BANK Credit Card

10.20-10.31 再享满20元减10元优惠。

午后慢时光：一场下午茶的邀请

10.18秋高气爽，来一场午后下午茶大PARTY喜欢吗？珠宝首饰类消费满2000元即可至服务台报名参加，有机会跟来自各领域的女神、大咖们一起品尝美味甜点、现场DIY制作，互动抽奖哦。

扫码加入济南世茂广场会员，享2小时免费停车！购物更优惠，积分享不停！

