



## 环联商务酒店行政总厨杨德成:

# 色香味、形意养,五味调和品人生



烹饪不单是一门手艺,它也是一种学问。好的厨艺,离不开勤学苦练,同样也离不开思索与感悟。对于环联商务酒店行政总厨杨德成来说,20多年的烹饪人生里,充满了酸甜苦辣咸各种滋味。

## 要吃得过瘾,更要吃出健康

之所以将阳关三叠这道菜在食材营养上进行改善,杨德成有自己的理解:色香味是对菜品的基本要求,食物的颜色首先要能吸引人,这是人们对食物的第一印象;食物的香味是人们对于食物的第二印象,而且嗅觉也是人类记忆中保存最久的感觉,做到香气扑鼻就能让人过目不忘;味道是菜品的根本,最重要的就是适口,且不同的地方菜系都有不同的口味,而且要适应不同顾客的口味。

在此基础上,菜品的装盘形状和内涵意境也需要逐步提升,形是慢慢从色中分割出来的,主要就是讲究成菜的形

状以及装饰;意是从色和形中升华出来的,也是中国人比较讲究的,像喝茶要讲究个意境和气氛一样,食物也要体现出文化内涵,如果菜品的名称能和材料、成品的菜形相呼应,就再好不过。

此外,现代膳食最重要的一点是对营养搭配有科学定量的讲究。“综合来说,烹饪除了要讲究色香味,还要注意形意养。”杨德成说,过去人们生活水平比较低,所以膳食中难免会大鱼大肉,但现在如果还这么吃就会造成营养过剩,影响身体健康。“所以要吃得过瘾,更要吃出健康。”

杨德成曾经通过媒体推荐教学过一道名叫“金汤白玉银杏果”的菜品。这道菜以金黄色的金瓜汤汁作为底色,搭配雪白色的山药片和银杏果,缀以红彤彤的枸杞、绿油油的香菜叶,让人眼前一亮。同时,金瓜、山药和银杏果这三种食材,均是日常养生的上品。金瓜鲜嫩清香,松脆爽口,享有“植物海蜇”之美誉。银杏果仁极富营养价值,含有蛋白质、脂肪、膳食纤维及钙、铁磷等多种人体需要的营养素。山药则含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收功能,是一味平补脾胃的药食两用之品。



金汤富贵鲍



阳关三叠

文/片 本报记者 张頔

## 由惊到喜,斩获国际大奖

部队出身的杨德成1995年参加了山东省军区组织的军地两用人才培训班,正式进入烹饪行业。2000年退役之后,又在地方酒店奉献多年,如今在环联商务酒店担任行政总厨的他,从烹饪里获得不少感悟。

“烹饪讲究五味调和,人生也是如此,不会光有甜蜜,也得有辛酸和苦涩的刺激。”杨德成认为,人生是一个漫长的过程,这其中定会有很多的曲折,或狂风暴雨,或风平浪静。这如同烹制一道美味的菜品,如果想要让它够味,仅仅选择一些好的主料是不够的,在制作的过程中,自然也少不了需要葱姜蒜花椒大料等等佐料的搭配。

2011年去马来西亚参加国际厨厨争霸赛,是杨德

成烹饪人生的一个重要节点。“那是我第一次出国参加比赛,而且代表了中国,所以压力不小。”杨德成说,当时他精心准备了一道“金汤富贵鲍”的菜品。然而到了马来西亚之后,却发现相关食材并没有同机抵达。“当时的境况简直比临要上阵冲锋却找不到枪支还要紧张,后来查到行李转运到新加坡机场了,好在及时追了回来。”最终,杨德成的这道菜获得那次国际比赛的最高奖项——特金奖,他也经历了一场从惊慌紧张到喜悦自豪的人生心路。

“从马来西亚参赛回国后不久,我就正式拜了鲁菜宗师王兴兰为师。王老师是孔府菜的传承人,我在这方面也下了不少功夫。2013年参加国内一次烹饪比赛时,我做了一道‘阳关三叠’,算

是对老师的一种致敬。最终那道菜品也赢得了老师和评委们共同的认可。”

杨德成介绍,阳关三叠是孔府菜中的经典菜肴。这个名字本是一首曲调名,又叫《渭城曲》。唐朝诗人王维《送元二使安西》诗云:“渭城朝雨浥轻尘,客舍青青柳色新。劝君更尽一杯酒,西出阳关无故人。”孔府菜借此意赋予菜肴之名,可以表达主人的送别之情。

与传统选材有所区别的是,杨德成选用虾胶作为主料,一层虾胶撒上红色的胡萝卜末,一层虾胶撒上绿色的香菜或芹菜末,中间的一层虾胶保持白色原状,用海苔片相隔炸制之后,切开的截面能看出红白绿三种颜色所呈现的“三叠”,这不仅应了阳关三叠的美好寓意,还搭配了更为营养健康的食材。



杨德成在指导徒弟

扫银联二维码 品齐鲁美食

银联云闪付二维码支付 支持APP列表