



“参赛作品成本要控制恰当”

筵席、小吃、面点的定价是重要的评判标准之一

本报菏泽8月21日讯(记者董梦婕) 20日下午,菏泽市商务局、市旅游局、市人力资源和社会保障局相关负责人在牡丹大酒店共同对第二届菏泽市鲁菜创新大赛举办要求、评分标准、比赛流程等环节进一步商讨,以保证大赛有序开展,并

对各参赛项目的比赛场地进行检查。

第二届菏泽市鲁菜创新大赛将于8月27日在牡丹大酒店举办,“首届比赛的项目只有筵席和热菜两种,而第二届鲁菜大赛的比赛项目增加至5项,并分别比赛,独立评判。”菏泽市商务局

总经济师张体信说,鼓励食材、技法、调味、搭配和文化内涵创新,评委还会根据筵席设计方案、成本构成、成品实际效果,对参赛队进行提问。

比赛中将采取现场打分的评判方法,所有参赛作品在评判的同时集中对外展示。其中,

筵席成本设计要成本控制恰当,定价合理,原料选用绿色健康;餐厅服务中,选手要在规定时间内完成摆台、斟酒和应对突发事件提出处理办法和应急预案;客房服务要在规定时间内完成中式铺床、做夜床和应对突发事件处置。

此外,比赛期间还会进行职业资格晋级考试,记者从第二届菏泽市鲁菜创新大赛组委会了解到,目前申报技师人员共计12人,其中6名高级烹饪师,5名一级烹饪师,1名高级面点师。1人申报高级面点师。申报中级职称人员共60人。

彭氏糖糕:甜气入肺入心

本报记者 景佳

糖糕,对43岁的彭刚灵来说,不仅意味着“甜”,更意味着一切。早晨4点,当大家还在睡梦中的时候,彭刚灵家的炉火已经烧得很旺,一大壶水开始沸腾了,此时的他开始了手工制作糖糕的第一步:烫面。

彭刚灵做得一手好糖糕,似乎大半个菏泽城都已知晓。店铺在菏泽老城中心的解放街,时光保留了这条老街质朴的颜色和缓慢的节奏。每天早晨,都会有不少散步归来的人们,来到店铺前,买上一些糖糕带回家,而有些赶路的人,买后直接就在路上吃。一位老食客说,他这里的糖糕香甜利口且酥脆,即使放置一天皮也不会凹陷。

将20斤白面粉放入面盆里,开始用开水烫面,一边倒入开水,一边用擀面杖似的工具搅拌。彭刚灵说,糖糕制作最费力的地方就在这烫面阶段。当然,烫面可不仅仅是力气活,非常讲究技巧。面粉在热水下越来越粘,搅拌变得越来越费力,此时不能停下来,否

则出来的面会发硬,这将影响糖糕的口味,也不能太软,软硬适中为宜。彭刚灵只需要观察面的光泽度就可以判断出面是否做到了软硬适中。做到这一点,他花费了十多年功夫。

然后将面摊在案板上晾一小时内,才正式和面。妻子接过了这道工序,跟着彭刚灵做了20多年,她也成了行家里手。把烫好的面撒上干面粉揉和,一边揉一边加干面粉,这样炸出的糖糕外面起脆皮,面和好醒一会后,把面分成若干个小面团,擀成面饼,加入一勺白糖,顺势将面团捏成圆锥体,再将上端揪掉,目的在于捏严口,防止入锅后跑糖,之后拍成薄薄的扁圆形,入锅炸。

糖糕制作,三分在“包”七分在于“炸”。20多年来,炸制过程一直由彭刚灵亲自下手,十分讲究。彭刚灵用油捞不停地搅动入锅后的面团,约三分钟功夫,面团呈现出金黄色,沥油后捞出,一个成品糖糕就正式出炉了。彭刚灵说,这



最佳舌头,小馋嘴真甜

个过程关键在与油温的掌控和火候的把握,小火炸制才能外焦里嫩。

彭刚灵说,他一直坚持这套制作技艺,已有数十年的历史,他是跟父亲学来的,父亲炸了一辈子糖糕。家里油锅里散发出的香甜烟熏味让彭刚灵自幼就非常着迷,如今老人已经过世,但老人生前炸糖糕用的油捞,彭刚灵至今仍然使用着。用当地人的老话说,父亲用这把油捞,捞出了五座堂屋,娶了五个儿媳妇。

彭刚灵有两个女儿,大的20岁,也开始学做这门手艺,小的才刚刚7岁,也已经会招呼客人,一名食客就是因小女儿的一句招呼,而改买了糖糕。她的妈妈说,她长大了定是个做生意的好手。这个聪明灵动的孩子,现场教记者如何吃糖糕:将糖糕平放在纸上,用筷子从上面轻轻按下,破皮后在里面轻轻搅拌,待热气散了,再品上一口。嗯,果然酥脆可口,甜气入肺又入心。

晒晒咱店里的招牌菜

美味领先 招牌为王

鹿鸣宴当家菜“石锅鹿肉”

本报记者 董梦婕

猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉都是日常生活中常见的食材,可您吃过鹿肉吗?坐落在菏泽太原路的鹿鸣宴可谓独树一帜,食府内回头客最高的当家菜“石锅鹿肉”更是为食府脍炙人口的名菜。

出生在一个贫困农村家庭的刘学仁,从小就对美食有着别样的痴迷,1996年从山东中医学院毕业后又在下一年考取了山东药膳大学,有幸成为全国第一批药膳师。学成后的他留在国内一家宾馆负责梅花鹿宴,对他来说,攻克梅花鹿肉异味成了考验厨艺水平的挑战。经历了10多年一次无休止的实验后,一整套完善的除异味工艺配方被他摸索了出来。2005年,全国第一家以梅花鹿为主要特色菜的酒店鹿鸣宴为之诞生,随后创

新了八九十款鹿肉菜肴。

为了保证选材优质,刘学仁在开业初期每早5点,天还没亮便赶到市场买菜,经过长期考查后最终确定食材供货商。从开业起便坚持从东北购进活鹿,经过2天的颠簸路程,刚到菏泽的梅花鹿接着便被刘学仁送进了在侯店的养殖基地饲养,新鲜宰杀保证了鹿肉的品质。

将简单的食材烹饪成美味并不容易,制作石锅鹿肉前将鹿肉除腥就需要用四十余种材料,再配合恰如其分的火候与调料便变成了一道香气四溢的美味。内味与外味完美结合,闻起来香,食之更香,内外攻势强劲地挑逗食客的味蕾,品一口,鲜嫩香辣可口,真真切切通过鼻子和舌头感受到美食带来的“诱惑”。

上海大众汽车 SHANGHAI VOLKSWAGEN

www.svw-volkswagen.com



因为太过智能 有时候 你会以为它无所不能



2.0TSI涡轮增压直吸发动机



4MOTION智能全时四驱



无钥匙启动

Tiguan途观,融汇多项智能配备,明日科技,今日可及。

智能,让跨越无路不越。

2012款Tiguan途观,搭载傲领同级的4MOTION智能全时四驱,时刻以超然智慧应对各种崎岖考验,轻松征服的角度正是众人仰视的高度。

部分途观现车供应,欢迎莅临品鉴!

Tiguan 途观

— 途有境 而观无限 — 上海大众汽车客户服务热线:400-820-1111 产品网站:www.svw-volkswagen.com

上海大众菏泽众通汽车销售服务有限公司

销售热线:0530-6162888 24小时服务热线:0530-6291000

地址:菏泽市黄河东路1221号(车管所东500米路北)



Das Auto.