



6名家政学生征战鲁菜大赛

经过专业培训的他们期待能有个好成绩

本报菏泽8月22日讯(记者董梦婕) 随着第二届鲁菜创新大赛的开赛日期日益临近,报名也趋于尾声,22日,记者从大赛组委会了解到,目前客房服务和餐厅服务项目报名单位和人数大幅增加,目前共有21家单位118人报名参赛。其中,14家单位

共41人参加餐厅服务项目,12家单位共32人参加客房服务项目。酒店服务类项目也成为本届比赛的项目,记者在报名汇总表上看到,不仅菏泽市内牡丹大酒店、南华大酒店、天宏大酒店等星级酒店选派了得力干将参

赛,菏泽家政职业学院中的6名学员也分别报名了餐厅服务和客房服务项目的比赛,经过专业培训的新生力量能给大赛带来什么样的惊喜,我们将拭目以待。“我们6人这次比赛不仅代表了我们的学院,还是对个人能

力的一个检测。”菏泽家政职业学院学生刘静说,理论加实践的学习让她打造成了一个“全能手”,正好通过这次比赛检验一下自己的实力,并向别的选手学习。据了解,在餐厅服务中,选手要自行设计一款主题宴席及

接待服务方案,并在45分钟内现场摆放10人标准中餐台,包括插花、餐具、酒水、斟酒等。客房服务要求选手在3分钟内完成中式铺床,1分钟内完成做夜床,并现场抽取一道“客房突发事件处置”试题,在10分钟内现场作答。

杜家白汤:7年耐性熬出的好汤

本报记者 景佳

善烹者善汤,好吃者好汤。在鲁派饮食中,如果说烧饼是大家的铁杆兄弟,那么汤则称得上亲密姊妹。同羊肉汤,胡辣汤一样,一口香而不腻,淡而不寡,辛而不烈的白汤也是菏泽人离不开的美味。

白汤是鲁西南民间宴席常用菜品,味道鲜、香、微辣,营养丰富。菏泽做白汤的小店有很多,杜启福经营的杜家白汤馆在解放街。熬汤是饮食文化中的上乘功夫。41岁的杜启福于2005年开店,7年如一日,专心做白汤。

杜启福说,“白汤”因汤和丸子都呈白色而得名,其做法为:用猪大骨头熬汤,然后放入大白丸、龙须丸、肉丸(余丸子)、滑肉,盛碗后放入适量香菜、胡椒粉、香油。

这种汤看似简单,其实做工复杂,尤其是汤里的几种丸子,做起来颇为讲究。

一大早,一口大锅就支在了炉子上,大火将满满一锅水烧开后,将十多斤上好的猪骨放

入,改用文火慢煮。此时锅内竟不放任何佐料,仅彰显猪大骨原有的鲜香。约一小时后开锅,正是市民开始吃早点时刻,将大白丸、滑肉放入事先准备好的大骨汤内,文火慢炖。

水和乳交融容易,汤和丸子一体太难,7年如一日的磨练,杜启福练就了洞悉火候的眼力,也养成了和尚坐禅般的耐性和定力,待人待物话语不多、行动不快。行家说,耐性和定力正是熬汤必须具备的两大条件。

除此外,丸子的制作、佐料的配比、刀工的运用皆是必备之技。尤其是丸子的制作,为了让食客一大早吃到这美味的白汤,前一天要花费半天功夫。杜启福提到几种丸子的做法。大白丸:馒头搓成“糝子”加入猪油、香菜丁、盐、大料面等作料后,搅拌均匀后在烧开的白水里余成丸子。

肉丸、龙须丸:猪坐墩肉打成肉酱,加入盐及适量淀粉,顺时针



曹州小吃王 景佳的舌头,小吃的奥秘

搅拌,上劲后加入高汤。继续搅拌,加汤,搅拌,直至加入肉本身重量三分之二的高汤。然后在烧开的白水里余制成丸子。如果加入粉条丁即为龙须丸。

为了取得极致松软的口感,他将肉切成石榴子大小的颗粒,肉粒大小适宜,很容易在厨师的手上抱团上劲,这样丸子入锅后而依然会保持完成的形状。制作滑肉又是另一种做法:将肥肉肉切成长方条形,将蛋清、适量的盐、酱油、葱段、姜片 and 几滴香醋与肉放入盆内,一个方向地搅拌均匀,焯2小时以上;锅中油稍热分几次将肉过油,至微黄出香即可,切不可大火油炸。

有人说,如果将热烈麻辣的火锅喻为爱情,那么绵软悠长的白汤则是婚姻,清淡,耐熬,从从容容,不疾不徐,汤愈老,肉愈醇。从这个意义上讲,今天无论再多理论阐明油脂过量的危害,但菏泽人依然离不开这特有的口感。

晒晒咱店里的招牌菜

美味领先 招牌为王

今日招牌 洪耀鸽子楼:红烧鸽子

红烧鸽子:入口如丝 味道浓郁

本报记者 董梦婕

“一鸽胜九鸡,无鸽不成宴”,乳鸽既是名贵的美味佳肴又是滋补佳品,坐落在菏泽市中山路东段的洪耀鸽子楼,乳鸽的烹饪菜品可谓一绝,其中入口如丝、味道浓郁的“红烧鸽子”更是店内精品。

鸽子肉不但营养丰富还有一定的保健功效,如此美味佳肴吸引了谭振宇的味觉,更引起他对烹饪的兴趣。由于菏泽市内难觅正宗以鸽子为特色菜的餐馆,谭振宇一有时间便携家人到濮阳、安阳、开封等地品尝鸽子菜肴,逢年过节还会亲自买几只鸽子在家试做,经过五六年的精心准备,今年4月,洪耀鸽子楼开业。

“鸽羽色众多,唯白色入药”,每天清晨8时许,百十只鲜活的白鸽便被从濮阳运到了店门,谭振宇对原材料的把关一直很细心,

只购进白鸽,每批鸽子都要经过检查验收后,再由五六个厨师将其运到后厨进行简单处理和分刀加工,每天都要忙活到11时左右,稍加休息,店内便开始上客了。中餐和晚餐人气最高,没有做过任何宣传的店面仅通过口碑相传,便吸引了很多远道而来的市民赶来就餐,每天百十只鸽子的数量经常被一抢而空,也以口碑打出了鸽子楼的名气。

乳鸽做法花样繁多,研究鸽子新菜色成为谭振宇的新爱好,目前店内鸽子各种类的烹饪方法达9种,其中,最受欢迎的还是经典传统的“红烧鸽子”,经过腌制的鸽肉加火爆炒后快熟而肉嫩,闻起来清香鲜甜,品一下,咸辣略带酸甜,口感清爽入味,让人垂涎欲滴,其味无穷,成为食客必点的招牌菜。

中央湖景楼座86-128m²水岸官邸

鲁商·凤凰城4#楼全城火爆热销

8月4日,鲁商·凤凰城一期开盘劲销过亿,全城争藏,见证了菏泽楼市传奇和菏泽首席豪宅社区的全城影响力。4#楼中央湖景楼座,86-128m²水岸官邸,火爆热销,再续城市奇迹。

五重景观围合 一路风景赏回家

4#楼中央湖景楼座,位于鲁商·凤凰城社区景观中轴带上,毗邻社区最大的人工景观湖,湖岸未来设置休闲石椅、石子小径,种植茂盛草坡和极具观赏价值的灌木乔木,是

社区中天然的养生场所。每次回家,穿过双水岸环绕,260米宽阔的赵王河景,十里牡丹花海映入眼帘,再沿着由银杏、桂花、国槐、栾树、紫叶李等上百种精选树木组成的景观园林前行,越过千平中央湖景和丁香、紫荆、大叶女贞、石楠、木槿等亲密共生组成的精致灌木花丛,沿途醇美的五重景观,如同一种尊崇仪式,一路景色迤迤赏回家。

专属儿童娱乐区 孩子成长平台

4#楼距鲁商·凤凰城精心为社



区儿童设计的专属娱乐区仅百步之遥。在这里,有精美的彩色铺装、松

软的儿童沙坑,以及以儿童气息为主题的特色挡墙和特色廊架,孩子可以安全健康的成长,花更多的时间与同龄人在一起,分享彼此的快乐,建立纯真的友谊。三五五个小朋友,一起探讨中央湖的奥秘,一起解密环岛绿化的奇幻色彩,围绕特色挡墙和廊架发挥自己内心的小创意。老人和长辈也可以安心的看着孩子在嬉耍中健康成长,收获一群朋友,收获一份快乐的童年。

五星级社区会所 交友会客最佳去处

沿中央湖水系景观轴北行,数十步即可到达社区专属的休闲会所,未来将有典雅的设计,体系化的功能分区,于此可自在休憩,可与邻居对弈品茗。当然有朋友造访,带到此处,也是非常得体而又体现主人的大方大度。周末闲暇,与朋友漫步会所中,探讨墙上悬挂的世界名画,聆听几段经典流恒的钢琴曲,来一局专业赛制的斯诺克,一周的疲惫与劳累顿时消除,一天的悠闲和快乐油然而生。

据了解,4#楼中央湖景楼座将进行七夕限时特惠,8月25日购房更送幸福大礼包! (齐讯)

鲁商有约, 牵手凤凰城

菏泽七月七相亲大会

主办: 共青团菏泽市委 菏泽市妇联 齐鲁晚报·今日菏泽
独家冠名: 菏泽鲁商置业

距8月25日开幕还有 3 天

相亲时间: 8月25日 8:00-18:00
相亲地点: 鲁商凤凰城营销中心 (人民路与长城路交汇处向东100米, 林展馆以南)

- ★一根红线能否牵起千里情缘?
- ★白富美能否遇上高富帅?
- ★夕阳情能否再次绽放如花?
- ★灰姑娘能否遇上白马王子?
- ★曾经的放手可否换来此次的缘聚?

协办单位: 菏泽分公司 欧蕾橄榄油专卖店 (帝都西门南) 咨询电话: 6330008