

这龙须面比头发丝还细

第二届鲁菜创新大赛决赛次日,烟台选手抱得三块金牌

□通讯员 孔渭东
□记者 王红 报道
qlwbwh@vip.163.com

本报11月1日讯 1日,第二届鲁菜创新大赛决赛迎来第二天的角逐。相较于第一天,烟台代表队实力爆棚,一日内斩获三金。其中金鱼状的酥点和细如发丝的龙须面赢得评委一致称赞。

1日,烟台代表队的选手分别参加了面点技能和餐厅服务两项比赛,3名参赛者分别来自山东省城市技术服务学院和百纳餐饮。相较于昨日银牌的成绩,今天选手们都卯足了劲儿,充分发挥实力,最终喜获金牌成绩。

值得一提的是,烟台选手罗媛和石成制作的面点“吉庆有余”与“龙须面”赢得评委交口称赞。

记者在比赛现场看到,镜面圆桌上被取名“吉庆有余”的酥金鱼惟妙惟肖,好似在与伙伴戏水一般。鼓鼓的眼睛其实是两颗旺旺小馒头,鱼头部分由莲蓉做馅填充,外皮也被炸得金黄。

烹制者罗媛告诉记者,金鱼状的酥点是首次出现在比赛中,因为金鱼的尾巴不容易炸出酥点的层次和纹理,让很多制作者望

而却步。大赛评委、中国烹饪协会副会长高炳义点评,以金鱼为状,难度大,有新意,原料健康营养,是一道不错的面点。讲到莲蓉馅,高炳义建议换做八宝,更加养生。

下午的比赛中,百纳餐饮的厨师长石成现场做出了细如发丝的龙须面,娴熟的拉面技术引来不少媒体拍照。

据石成介绍,龙须面的名字

虽然耳熟能详,但真正的龙须面在很久以前几近失传,经过几代大厨的努力才得以保留下来。

“在烟台,能做出真正龙须面的并不多。”石成说,传统的龙须面只需抻拉11次,为了使龙须面名副其实,细比龙须,他将作法创新改良,抻拉16次,拉出了真正的龙须面。

在餐厅服务比赛中,百纳餐饮的选手费媛媛最终取得金牌。



烟台选手做出的龙须面比头发丝还细。记者 王红 摄

延伸阅读

做鲁菜咱就要兼容并包

专家建议,不妨借鉴一下南方菜系

□本报记者 王红 苗华茂

鲁菜创新大赛开赛两日来,烟台代表队因菜品新颖,赢得评委的认可。不少业内人士称,弘扬鲁菜文化,创新必不可少,可以考虑融合其他菜系的口味,好的东西该学就得学。

有些菜品被市场淘汰

近年来,各个城市都进驻了不少川菜、湘菜、粤菜等菜系,很多人认为,鲁菜似乎在逐年衰落,其实不然,山东省首席技师、中国烹饪大师刘雪峰称,判定鲁菜是否走下坡路要靠数据来说话。

胶东菜作为鲁菜的重要组成部分,近年来,发展势头良好。据统计,其经济收益正以20%的幅度逐年递增。在整个鲁菜中的发展是比较好的。

另外,鲁菜的整体发展也是稳中求进,虽然名气不及上世纪,整体经济收益却都呈上升趋势。

当然,有些菜品永久失传也是鲁菜发展的一个问题,有些菜品比较油腻,成为现代人“三高”的元凶,被淘汰是理所当然的,比如烟台的“三不粘”。

对于精工出慢活的耗时菜品,也在现代人快节奏生活和快节奏消费中无奈退场,像健康养生的经典鲁菜“油爆双脆”因为费工夫而被放弃就是一件憾事。

想发展不妨借鉴南方菜

今年以来,国内各个产业的发展都不够理想,餐饮行业也不例外。目前整个餐饮行业正在步入“微利时代”,6%左右的微利润让很多经营者逐步

认识到,要想持久发展,创新是唯一出路。

“据我所知,烟台很多酒店开始在菜品上积极创新,尤其是鲁菜,花样越来越新,口味也大胆融合其他菜系的口味,是一个不错的尝试。”刘雪峰说。

刘雪峰说,鲁菜中的“焗”和“干煸”做法都是学自南方菜系。而西兰花、蚝油等食材及调料也引自南方菜系,口感都得到食客们的欢迎,是一项比较成功的创新。

刘雪峰建议,鲁菜创新不要闭门造车,多借鉴吸收各个菜系的优点,发扬鲁菜文化中兼容并包、海纳百川的气度。

烟台喜乐酒店被吊销了?

别担心,人家只不过更换了公司名

□记者 秦雪丽 报道
qlwbqxli@vip.163.com

本报11月1日讯 近期,烟台市工商局网站公布2011年度企业年检吊销公示名单,其中烟台虹口宾馆、烟台喜乐酒店等市民耳熟能详的一些企业名字,也上了吊销名单。1日,记者调查了解到,原来烟台喜乐酒店已更名为烟台喜嘉乐酒店,而烟台虹口宾馆也已经补办了年检手续。

“这两都是烟台知名

的企业,不可能吊销了吧,好像还在正常营业。”得之烟台喜乐酒店、烟台虹口宾馆登上吊销名单的事情后,市民李女士感到有些惊讶。前两天她还发现两家企业都在正常营业。

就此,记者咨询了烟台喜乐酒店办公室一位工作人员。该工作人员介绍,原来喜乐酒店属于北方造船厂,属于国有企业,但北方造船厂目前倒闭了,喜乐酒店也改制更名为烟台喜嘉乐有限公司,公司运营

正常。

1日,记者发现烟台虹口宾馆也在正常运转。谈到企业年检的问题,该负责人称,今年年检提交材料较晚,发现问题后,赶紧向工商部门提交了申报材料,才算赶上了末班车。“目前,已经年检上了。”

烟台市工商部门一位工作人员介绍,企业吊销公示名单中确实有烟台虹口宾馆,但虹口宾馆发现问题后,立即提交材料进行了补检。

城市雕塑邀您一起设计

有意者即日起可登录齐鲁晚报网提交设计作品

□记者 李园园 报道

本报11月1日讯 1日,作为首届烟台文化艺术节的主题活动之一,“烟台城雕之我见”竞赛启动,烟台市规划局将联合本报再度征集城市雕塑作品。现通过网络公开征集作品,从今年11月1日至2013年3月31日,历时5个月,有意者即日起登录齐鲁晚报网(http://www.qlwb.com.cn/)提交设计作品。

据了解,与去年历时四个月的城雕作品征集不同,此次城市主题雕塑征集工作,范围更加宽泛,参与者可发挥的空间更大。上一次的征集活动,雕塑的具体选址限定在芝罘区的滨海广场,而此次没有具体选址要求,在主题立意、表现形式、材质等方面,也没有明确限定,参与者可以自由发挥。

即日起,本报推出网络征集平台,有意参与的社会各界人士可登陆齐鲁晚报

网(http://www.qlwb.com.cn/),点击“烟台城雕之我见”网页,提交涉及作品。

设计作品要求图文并茂,最大可上传10M,提供图片分辨率需在300dpi以上,图片格式为JPG、GIF、PNG、BMP等,如有多张图片请压缩成一个文件,rar、zip等格式均可。

据了解,此次启动的“烟台城雕之我见”活动,由烟台市规划局、烟台市文化广电新闻出版局、烟台市城市管理局共同主办。

竞赛截止后,烟台市规划局将会同烟台市文化广电新闻出版局、烟台市城市管理局组织有关专家对征集意见评选,并产生一、二、三等奖。其中,一等奖一名:奖金人民币1万元(如获奖者意见全部被采纳并作为实施建成方案的,另追加10万元人民币作为奖励)。二等奖两名:奖金人民币各5千元。三等奖三名:奖金人民币各3千元。



特惠出售抵账新车

(以下售车均为4S店新车)

车型	配置	指导价格	联系方式
帝豪EC8	2.0L 手动舒适	市场价 117800元	
	2.0L 导航版	市场价 99800元	
菱智V5	2.0L 9座	市场价 123800元	
菱智M5	2.0L 舒适版	市场价 94300元	
陆风	1.6L 新风尚 精致版 7座	市场价 94300元	

有意购买者价格可议 电话:13573567757 卜