



西餐厅里的中国大厨王成海:

20年用心做好一件事

赵婉莹

不忘初心， 20载潜心钻研西餐事业

像所有的厨师一样，戴着高高的厨师帽，一身标准的厨师着装，这便是见到王成海大厨给我留下的第一印象。大厨十分面善，不是很善言辞，微笑起来让人觉得很亲近，如果不是来之前就了解了大厨的身份，我还真是想象不到面前的人是美利亚西餐厅的主厨。

大厨先讲起了他的经历：“我在九几年的时候在一所专科学校学的烹饪，当时选专业的时候都不知道烹饪是做什么的，开始学习的时候才发现烹饪是学做饭的，当时还挺失望的，但是既然已经选择了，那就得把它学好。”王大厨半开玩笑似的讲起这一段经历，算是误打误撞进入了餐饮界，自此便开始了厨师生涯。

“毕业以后学校包分配，我们被分到了银座商城的美食街。当时银座商城是济南市第一家商城和餐饮一体的综合体，生意非常火爆，人气特别旺。直到99年索菲特大酒店建成，我就去了索菲特。索菲特是济南市第一家五星级酒店，当时我们的行政总厨是一个老外，我被分到了西餐厅。”王大厨之前学习的是中餐专业，在当时西餐还未像现在这样普遍的时候又毅然投身西餐事业，这样的转变难免会有所不适应。“其实学习做西餐并不困难，在当学徒的时候最大的困难是语言。当时带我们的是一个来自法国的西餐厨师，用带着法国口音的英语跟我们交流，有时候实在是听不懂。”但这并没有使王大厨退缩，为了能够更好的与法国厨师交流，王大厨在

磨练厨艺的空闲时间，还要拿着单词书不断学习英语。慢慢地，功夫不负有心人，在法国厨师地狱般的教导下，王大厨自己可以独当一面。

在索菲特大酒店一干就是十几年，十余年来一直担任西餐厨师。“当时一起上学的好多同学都转行了，还能坚持干厨师的所剩无几。14年我来到美利亚酒店，到现在差不多三年多了。从事厨师行业算起来也有20多年了。”王大厨说的很轻松，但我觉得能够坚持一件事20余年，先不说他的成就和造诣，单单是坚持这件事，我认为绝大部分人都做不到。“现在最大的问题就是缺人手，很多刚毕业分来的孩子干个一年半载的就走了，厨师确实累，别人休息的时候正好是最忙的时候，大部分孩子都不愿吃这个苦。”

不断创新， 20年的积淀也要时刻学习

都说厨师是艺术家。在我看来，西餐厨师更是艺术家，单单看每道菜的摆盘，就知道要耗费多少心思，没有专业的学习和经验是做不出来的。

“西餐和中餐很大的区别就是，西餐有时候吃的是一种品质。中餐更加重视口味，所以中国人发明了许多调料，而西餐重视食材原本的味道，所以在制作过程中调味料是次要的，食材的好坏才是最主要的。”王大厨还说就连吃西餐时的餐具都很讲究，吃完一道菜会换一套餐具，吃牛排有专门吃牛排的餐具，吃鱼排又有专门吃鱼排的餐具，吃牛排要配红酒，吃鱼要配干白等等诸如此类的细节着实让人觉得西餐哪里是在吃饭，简直就是折腾，哪像中餐一样，

一双筷子解决一切，但是不就是这些细节才体现了西餐的品质吗。

现在西餐在中国已经很普遍了，也有越来越多的中国厨师担任起了西餐主厨，王大厨说其实中国人做西餐更有优势，因为他更加了解中国人的口味，做出来的西餐更能被国人接受。“做西餐做了20年，学会了不少东西，做西餐不仅要学习厨艺，还要学习食材搭配、色彩搭配等等很多课程。同样一道菜，不同的厨师呈现出来的可能大相径庭。因为虽然基本的食材和做法是一样的，但是每个厨师的搭配和摆盘都各具特色，就造成了风格迥异的西餐样式。”

况且现在社会发展的越来越快，人们的口味也日新月异，光有经验是远远不够的，还需要持续不断的学习、研究和探索，紧跟时代的步伐，才能在这个行业里立于不败之地。



世界文化在不断地融合，餐饮亦是。现如今，越来越多的中国大厨开始在西餐界异军突起，作为绿地美利亚酒店西餐厅的主厨，王成海大厨便是其中之一。



迎中秋 贺盛世 宜宾五粮液股份有限公司 福满盛世原价3600元/箱

五粮液股份福满盛世 特惠299元/箱

福满盛世酒是宜宾五粮液股份有限公司生产，有道是“川酒甲天下，精华在宜宾”，宜宾的酒文化具有2000多年的历史，五粮液产品就是这深远中国酒文化的传承和提炼。

福满盛世为庆祝当今中华盛世，以中华福喜文化和五粮液品牌及七位国内高级调酒师共同打造的一款高端酒。以其色彩好，酒质好，口感好，年份好，包装好，五好标准荣获2016年酒业市场新锐品牌金奖，并在国宴招待中屡获好评。五粮液福满盛世酒大红色的包装，整体风格采用中国红的色调，代表尊贵喜庆，整个盒身绘制精美图案，寓意喜庆祥和，全息防伪，五星精品。

五粮液股份原厂出品 福满盛世52°

五粮液股份·福满盛世52°以红高粱、糯米、大米、小麦和玉米五粮为原料，以纯小麦制成的“包包曲”发酵糖化剂，采岷江江心之水，发酵均在70天以上，并用老熟的尘泥封窖，在分层蒸馏，量窖摘酒，低温入窖，回酒发酵，双轮底发酵等一系列工序上，科学酿造，充分保证了其优异品质。具有窖香浓郁，醇厚甘美，香味协调，回味悠长之独特风格。五粮液股份·福满盛世52°红色经典，尊贵彰显，寓意深厚，无论是自饮还是馈赠(精美手提袋)以及收藏，都是上乘之选。

迎中秋 原价3600元/箱，现价299元/箱

五粮液在白酒业的地位无可争议，从来都是尊贵、荣耀、品



质代的代名词，但动辄每瓶几百的价格却令老百姓望而却步，为迎中秋，贺盛世，回馈消费者，五粮液股份决定，五粮液·福满盛世一瓶原价600元，一箱3600元，现活动特惠299元/箱(6瓶)，济南仅限300箱，假一赔十，酒质不满意，退货退款!每人限购五

箱，两箱包邮，抢购电话400-667-9499杜绝对代理商面货!

品鉴抢:闻着香、入口绵、也健康

对于好喝几口的老百姓，酒贵在精而不在多，五粮液·福满盛世52°，正品保证，高品质，绝非普通的酒能比，更不可细品其无与伦比的口感，端起杯，酒香扑鼻，品一口，甘醇醇厚，瞬间极致享受。

宴请抢:品位高、有面子、更实惠

婚宴、寿宴、聚会及商务宴请，主家的面子，诚意均体现在酒里。在以往，五粮液·福满盛世52°价格高，每瓶600元，普通百姓很少能喝到，而现在价格每瓶折合不到50元，这么亲民，实在是千载难逢的机会。

送礼抢:大品牌、档次高、被重视

几千年来，美酒琼浆一直是人们表达祝福、庆祝美好生活的最佳载体。中秋到了，现在花很少的钱买五粮液原厂福满盛世，中秋送礼、答谢客户、招待亲朋，包装好，酒质好，面子足，档次高，绝对拿得出手。

郑重提示:五粮液福满盛世酒是由宜宾五粮液股份有限公司生产的一款纪念酒，与“普五”同质同原料。

抢购电话:400-667-9499 限时3天

专卖店2980元的海参 今后三天仅需660元/斤

660元/斤，长岛刺参直供山东，秋冬进补，中秋送礼首选，仅限200斤!



为了让山东父老吃到正宗的长岛野生海参，打击劣质参，糖干参以次充好，欺骗消费者。在中秋来临之际，我们特拿出一批5年野生刺参，专供山东市场。

专卖店2980元的长岛淡干刺参，为什么我们只卖660元?!

海参从海域捕捞到顾客手中，需要经过参农→加工厂→总经销→批发商→专卖店→顾客，这期间层层加价，我们做的就

是，从原产地工厂直接到市民手中，没有任何中间环节，就可以做到专卖店2980元/斤的长岛刺参，折后价只要660元/斤，海参专卖店买1斤现在可以买4斤。

◆郑重承诺:

①660元长岛淡干海参保证同品价格更低。②发好后体积增大2倍左右，口感筋道。③保证每根刺参均符合国家检验检测标准通过QS认证!

五年长岛野生刺参:专卖店价2980元/斤，现价990元/斤，买2斤送1斤，均价660元/斤。

订购电话:400-080-6679

活动仅限3天

威海乳山海鸭蛋

油香四溢，每一颗都是诱惑!

山东乳山海鸭蛋 蛋黄大，流红油

乳山海鸭蛋之所以受追捧，是因为海鸭蛋常年在海边觅食，吃的都是小鱼、小虾、小蟹，故所产的海鸭蛋与普通鸭蛋有着质的区别。海鸭蛋蛋体肥大，富含蛋白质、钙等微量元素，口感好，零添加、无污染、高营养，堪称鸭蛋中的战斗机。

煮熟的咸鸭蛋，用筷子轻轻一戳蛋白，黄澄澄的油像汤包的汤汁一样涌出。蛋黄又沙又油，却不油腻，咬一口醇香绵密，蛋清柔嫩Q弹，是孩子、孕妇、老年人的就餐必备。

大小均匀，独立真空包装 每一颗都是精挑细选的

海鸭蛋大小均匀，个头饱满，严谨工序处理，每一颗都是独立真空包装，干净卫生。恰逢中秋节来临，不妨趁此机会带上两盒山东乳山海鸭蛋串串门，既有特色还实惠，关键是寓意好“富贵流油，红运正中”。

威海乳山海鸭蛋

20枚/箱:49.5元

两箱包邮 订购电话400-080-6679

