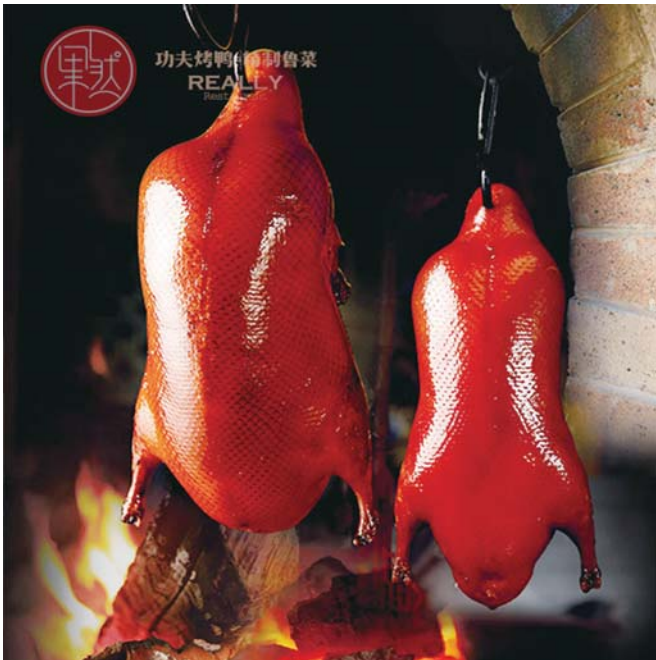




延续经典、食材本真、出品创新

果然：功夫烤鸭·精制鲁菜

烤鸭，最早叫“炙鸭”，元朝时烤鸭已成为宫廷御膳奇珍。朝代的更替，烤鸭亦成为明、清宫廷的美味，直至后来正式命名为“北京烤鸭”，成为国菜经典并广受人们喜爱。果然烤鸭，真炉枣木烤制，皮香脆酥松、入口即化，鸭肉香嫩、低油少脂，果木味浓郁，可谓人间至味。果然，延续齐鲁之经典，追求食材之本真，融合烹饪之精制，致力于打造山东精制鲁菜、儒家服务、品质生活的标杆品牌。



享优惠，感受“果然”不一样

初鉴新“果然”，即日起至9月底，果然功夫烤鸭买一送一，大众点评上还可以享受周一至周五的午餐85抵100的优惠；无论你是来吃烤鸭还是海参，甚至只是阖家欢乐的吃顿饺子，果然都会给你品质儒雅本真的体验。

改良传统 匠心烤制 功夫烤鸭“果然”了得

本报记者 张彬 胡晓娟

果然烤鸭所用鸭子全部来自全聚德、大董的同源——北京金星鸭厂，价格虽高但品质好，鸭子体躯肥壮、皮薄脯大，特别适合烤制。在制作上，果然革新传统北京烤鸭的工艺，枣木烤制，比传统烤鸭的皮更加酥脆，肉质更加鲜嫩，鸭皮入口即化，细嚼无渣，鸭肉低油少

脂，口感香气均达上乘。

果然烤鸭师曹加泉主厨介绍：“我们的鸭坯每个在4.6至4.8斤之间，采用北京全聚德一样的北京四系鸭坯，8个月散养出栏。用济南南部山区的枣木烤制一个小时以上，并根据入炉烤鸭数量，时间控制火候。”烤鸭一出炉，浓郁的香气便扑面而来，服务员早已放置好片鸭架，曹主厨放上刚出炉的烤

鸭，焦黄油亮的色泽愈发诱人。曹主厨娴熟地把烤鸭片下来，虽是薄薄的片，却每一片都有皮有油有肉，手法让人叫绝。

果然烤鸭在烤鸭吃法和小料配置上也很讲究，既照顾了客人的口味又保持了烤鸭的醇香。果然的鸭饼非机器压制，而是烙制而成，透亮薄又不乏筋道香甜，鸭饼小料还可以免费续加。

延续经典 品质融合 果然志做“鲁菜新代表”

鲁菜主要有胶东菜、济南菜、孔府菜、博山菜4大主流菜系，目前餐饮品牌多传承传统经典，北上广甚至山东本土，缺少创新品味的高品质鲁菜餐厅。而随着消费升级、中产和社会主流精英的崛起，人们对餐厅和菜品的品质要求也越来越高。

果然餐厅的空间设计由王建宁倾心打造，优雅的环境和高品质的配套，让食客们在用餐的同时感受儒雅与温暖。果然，倡导品质、儒雅、本真的生活方式，延续齐鲁之经典，追求食材之本真，融合烹饪之精制，致力于打造山东精制鲁菜、儒家服务、品质生活的标杆品牌。果然追求“鲁菜新代表”，

更多地体现在经典新作、食材本真、烹饪精制上，除了果然烤鸭，对另一鲁菜经典葱烧海参也进行了升级。果然的葱烧海参，选自烟台长岛的高品质刺参，将净雅98年的葱烧海参和大董火山岩海参捞饭的工艺相结合，让海参更加入味，加上章丘大葱的品质融合，让果然葱烧海参鲜香弹牙，唇齿留香，更具品味和养生价值。

果然的九转大肠也是特色，您吃过九转大肠可能没有吃过九转大肠，大厨选择大肠最好的一段部位，怪味自然不在了，9刀切制后，在砂锅中烹饪煎炒，去除了大肠的油，香而不腻。

新鲜焖鱼也是果然很经典

的一道菜品，所有的海鱼都是从威海石岛港捕捞的野生鱼，石岛港作为北方第一大渔港，有着得天独厚的优势，各个季节也都有很好的渠道找到好的海鲜原料。

果然的创始人之一张佳伟先生认为，一个餐厅最重要的就是食材和调料的品质，其次才是出品的创新和精制。果然的羊汤、西红柿贝丁饺子都来自民间好食材，果然研发团队创新的榴莲燕窝、精制的儿童餐，也是女性和家宴的优选。果然的每道招牌菜品都有一个“精制”的故事，再加上北京梧桐总厨顾问为我们的出品做了精致的改良，让鲁菜也可以成为漂亮的实力派。

山东大厦餐饮总监王平：

随时随地，都要琢磨鲁菜创新



“一开始从事这个行业多少还有点偶然性，但这么多年干下来，已经深深钻进去了，吃饭睡觉都在琢磨怎么对菜品进行创新提高。”9月1日，山东大厦餐饮总监王平接受本报采访时，正准备出国的事宜——国侨办组织的中餐繁荣团将赶赴北美，王平率领山东大厦的5位名厨将举办“齐鲁美食之夜”慰问当地华侨华人。

本报记者 张頔

技艺、管理多面手 山东大厦展才能

1980年，年仅16岁的王平进入济南市商校烹饪专业，正式学起了厨师。1982年，学习成绩突出的王平被分配到山东省省级机关事务管理局工作，正式踏上了厨师的行列。

拿到了铁饭碗的王平并没有沾沾自喜，他依然在工作中刻苦钻研技术，王平认为，工作中的学习和总结非常重要，他说：“只干不学就像蒙眼拉磨一样，永远走不出一个圈；学而不总结则像‘黑瞎子掰棒子’，获得的经验有限，实现不了自身的突破。”在不断的学习和总结中王平发现，厨师不应该只钻研技术，应该驰心旁骛，把管理和技术相结合，那样才能为餐饮企业带来更大的效益。这样的发现让王平受益匪浅，很快他在厨师中脱颖而出，成为技术既精又懂管理的多面手。1993年，在鲁菜界小有名气的王平远渡重洋来到日本，在横滨古川酒店担任中华料理大厨，他精湛的鲁菜厨艺受到当地食客的高度评价。在日本的两年，王平看到了日本人严谨敬业的工作态度，也学到

了很多先进的管理经验。“举个例子，日本人爱吃刺身，他们对刺身有很高的要求，严格的选材自不必说，储藏温度也要求极严，一定要储藏在零下35度左右，高于零下18度就不能用了。哪怕是顾客不知道也不会拿给顾客，这一点就很值得我们学习”，在日本的工作让王平学到了什么是严谨，什么是诚实待客，这为他以后回国工作打下了良好的基础。

1995年回国后，王平陆续在山东行政学院培训中心等数家大型餐饮企业作行政总厨。期间他不断总结自己近20年的工作经验，并与在国外的学习结合，形成了别具一格的烹饪路数和工作模式，30多岁的王平成为了一代“新派鲁菜”大师。

2001年，山东大厦筹备开业，来自全国各地的28名厨界精英参与竞选餐饮行政总厨。“面试时评委曾问我，会做辣子鸡吗？”王平当时心想，别说来应聘的名厨了，就连家庭主妇也会炒个辣子鸡呀。“我想了想，给出了这样的答案：辣子鸡我会做，但要了解顾客的年龄、口味、家乡这些背景之后，才能做出最适合的口感。”

这个倡导“顾客为先”的答案让评委很满意，于是王平力压群雄，通过多轮考核，最终入主山东大厦。在山东大厦，王平终于找到了施展才能的天地，他每天最长工作20个小时，最短的也要14个小时。短

短几年，山东大厦取得了丰硕的成果，营业额大幅度攀升。

素食面点扬名宝岛 星云大师频频点赞

作为山东省餐饮接待的标杆单位，王平在山东大厦为不少知名人物安排过宴席，也结下了不少因缘。2013年4月，星云大师在山东大厦住了3天，品尝过山东大厦的面点小吃后，他说吃到了最好吃的面点小吃，极力邀请王平带领他的团队参加同年10月在佛光山举办的“孔子文化交流会”的美食文化交流活动。王平接到邀请后，带着6人团队，精心挑选了山东大厦十几年来从全国挖掘来的、适合佛家子弟吃的面点小吃，编写成标准材料带到台湾。

王平考虑到台湾当地面粉与大陆面粉不同，温度和湿度等气候条件也和大陆不同，担心会对面点制作有影响，因此早一天到了台湾，采购当地面粉预试产品，预试的结果和他担心的一样，在大陆用的制作标准果然行不通。按照原有的面粉比例和面，发面的效果

达不到预期要求。

王平和他的团队见状马上进入了紧张的调试调试状态，调试不成功的，临时更换品种。就这样，在20多天的交流活动中，王平和他的团队每天工作到凌晨1点多，前一天晚上调试第二天的面点。他们克服种种困难，把好吃好看好玩的点带给佛光山的游客。

星云大师也被他们的敬业精神和精湛技艺打动，每天会品尝4样面点小吃，连竖大拇指，说比在大陆吃到的还要好吃，由此夸奖到山东人仗义、能吃苦耐劳。在一次交流中，星云大师提到了小时候曾吃过的葱油饼。然而对于出家人来说，葱姜蒜属于五辛，是不能作为食材的，葱油饼也不适合做为素食面点。

“我常说，鲁菜创新不是口头上说说，而是要随时随地的琢磨。星云大师说的这个事我留意在心了，马上就想如何不用葱但能做出葱油饼的味道。”王平选用了多种食材反复试比，最终用梅菜替代葱花提味，做出的梅菜饼也得到了星云大师的赞赏。

