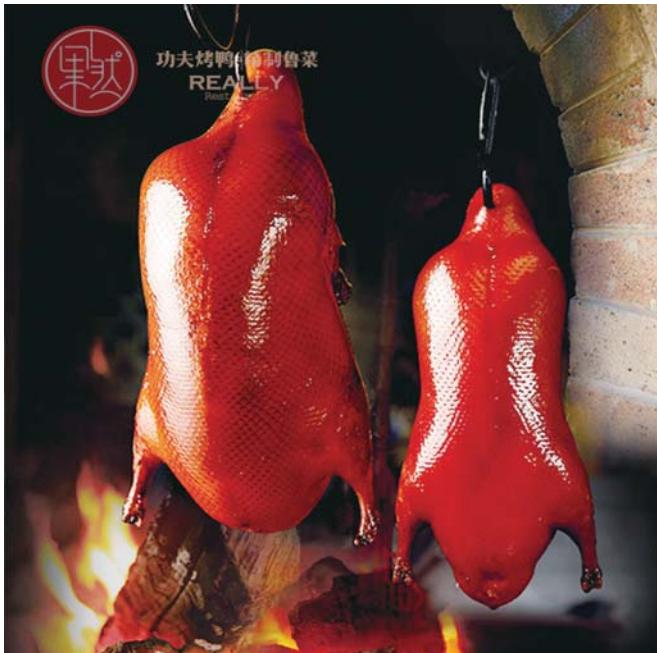




延续经典、食材本真、出品创新

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珍馐。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,果木味香浓,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。

山东大厦餐饮总监王平:

随时随地,都要琢磨鲁菜创新

本报记者 张顿

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‘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

改良传统 工心烤制 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。

果然的九斩大肠也是特色,您吃过九转大肠可能没有吃过九斩大肠,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。

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,严格的选料自不必说,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任行政总厨。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试验调试状态,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,把好吃好看好玩的面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,最终用梅菜代替葱花提味,做出的梅菜饼也得到了星云大师的赞赏。

扫银联二维码
品齐鲁美食



扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表