

传承厨艺 坚守匠心

——访郾城大酒店董事长刘连章

□文/图 本报记者 刘 丹 赵利萍

他师从郾城名厨高遂,40年来潜心研究,使豫菜文化不断发扬光大;他坚持服务为本、诚信为本的办店宗旨,用菜品书写人品;他致力于豫菜传承,常年免费开办培训班,他的弟子多次在全国、全省烹饪大赛中摘金夺银……他就是郾城大酒店董事长刘连章。

初心不改

采访中,刘连章在郾城大酒店的后厨向记者演示如何甄选好的食材,如何将好的食材如何做成味道一绝的特色菜。

40年来,刘连章从一个厨师界“小白”成长为中国烹饪大师,并在餐饮这条道路上走得愈发坚定。他告诉记者,自己从高中毕业做厨师,就坚定了吃苦耐劳的信念,无论从切菜到端锅、拿勺,还是从选材到配菜都力求精益求精。机缘巧合之下,他又多次得到去北京、天津、广东等地拜师学艺的机会,他的厨艺也日渐完善,并在多次比赛中名列前茅。

随着市场经济的不断升温,以及漯河城市框架的扩大,刘连章掌勺的根据地从最初的



大众饭店、永安饭店,发展到郾城大酒店和如今的新郾城大酒店。业务虽然越做越大,但是他对豫菜的钟爱从未改变。

精益求精

如今市场竞争异常激烈,餐饮也不例外。在经商的道路上,刘连章始终坚持服务为本,严把菜品质量关的同时,又不断推陈出新,郾城大酒店“价格低、分量足、味道好”也已成为市民的共识。

在他的坚持和付出下,郾城大酒店不仅在漯河餐饮界站稳了脚跟,还受到社会各界的一致好评,被全国、省、市有关部门授予“中国百佳餐饮服务企业”“中国最佳宴会服务企业”“河南省豫菜品牌示范店”

“文明卫生先进单位”等荣誉称号。刘连章带领的郾城大酒店党支部被河南省委评为“先进基层党组织”。

振兴豫菜

企业做大做强之后,刘连章考虑最多的就是如何在自己擅长的领域服务社会。

他先后在自己的酒店安排了260多名初、高中毕业生和几十名下岗职工就业;酒店不少徒弟在刘连章的扶植下单独开店,做了经理、老板,并且为漯河经济的发展做出了一定的贡献。

为更好地弘扬餐饮文化,振兴豫菜,从1986年开始,刘连章致力于培养豫菜接班人,常年免费开办豫菜烹饪技能培训班。授徒传艺以来,刘连章已先后培训出1400多名烹饪技术骨干力量,他的弟子多次在全国、全省烹饪大赛中摘金夺银,并有10人输出到日本、新加坡等国外就业,为豫菜的传承与振兴做出了重要贡献。

各种各样的社会活动占据了刘连章大量的时间和精力,但他乐此不疲。因为,他有一个梦想:“漯河不能光是食品名城,还应该是餐饮名城,一座美食城。”

做百姓身边的宴席专家

——访君豪精品酒店总经理徐继文

□文/图 本报记者 刘亚杰

位于铁东漓江路上的君豪精品酒店是一家集餐饮、婚庆、会议接待为一体的豪华酒店。酒店占地面积6000余平方米,拥有4个超级声光电宴会大厅,一个多功能厅,不同新中式装修风格的餐饮包间36个,可同时接待1600余位客人就餐。

日前,记者采访了君豪精品酒店总经理徐继文。

满足不同顾客需求

走进君豪精品酒店,记者便被酒店的新中式装修风格所吸引,简单而不失风韵,古朴中又透露些许时尚气息,每个包间都有不同的装修风格,可谓是“一厅一景,一景一韵”。

为了满足消费者的多重需求,该酒店聘请国内一流厨师团队,主打川、豫、湘、粤、杭帮菜。君豪精品酒店始终以“顾客利益最大化”为经营理念,以“全员服务优质化,菜品优质超值化”为行为准则。

“现在顾客吃饭不单讲究吃饱,更多的是体验整个就餐过程。我们接待的大多都是家宴、生日宴、婚宴等,如何能让



顾客得到最大的实惠,吃到放心的菜品是我们一直追求的目标。”徐经理告诉记者。

打造个性化服务

酒店有专门的接待人员,为办生日宴的顾客布置个性生日场景,演绎特色“菜品秀”。“菜品秀”由酒店接待人员扮演成皇帝、宫女、格格等角色,用“轿子”抬着上菜,让顾客在品味美食的同时,体验尊贵感。

“我们的接待团队专门为顾客表演‘菜品秀’,这在漯河还是第一家。”徐经理介绍道,“此外,我们有一套完善的管理培训机制,所有的工作人员都

要经过培训才能上岗。”

同时,酒店还把“鱼头酒文化”融入餐桌,有专门的敬酒师为宴请的贵宾敬上“鱼头酒”,还配有专门的助酒歌,提高就餐氛围。

始终坚持诚信经营

来过君豪精品酒店的客户都知道,酒店虽然高端大气,但是菜品价格却很“接地气”。该酒店会员持卡消费有一项终生可享受的优惠——原价88元的竹节虾会员只需9.9元即可享用。

为了保证食品安全,酒店建立了源头追溯系统,保证每一样原材料都能追溯到源头。即使是9.9元的竹节虾也真正做到了从海边直达消费者的餐桌。为了降低消费者的酒水成本,酒店还专门开设一个酒行。

采访最后,徐经理告诉记者:“在我们酒店结婚的顾客,我们免费提供场地,这在全市也是少有的。让客户安心、放心、用餐舒心,是我们的目标。我们致力于打造消费者身边的宴席专家,希望能成为老百姓最喜爱的身边厨房。”

教你做软糯的艾草青团



□文/图 本报记者 姚晓晓

春天,乡野田边会长出一丛丛嫩绿清新的艾草,如果将其拌进澄粉里做皮,再包裹上豆沙馅制成青团,绿色松软的皮儿,吃起来不甜不腻,满是春天的味道。3月17日下午,记者来到家住市区解放路的姜女士家,看她如何制作青团。

姜女士是苏州人,虽然已经在漯河生活了十几年,但每年春天,她仍旧会做一些家乡的特色甜点——青团,分享给亲友。

“每年清明节前我都会挖很多艾草,艾草是时令食物,只有在这时才能感受到春的气息。”姜女士说着就开始介绍起艾草青团的做法。

先将艾草摘掉老根取嫩叶120克,洗净后用小苏打水浸泡一会儿,再冲洗一下控水。“锅中水烧开后放入艾叶,为了让颜色好看,可以加少许碱粉,再把艾叶放进去焯水。”姜女士说,焯好的艾叶捞出迅速放进冷开水中冷却,接着控水放入料理机内打成泥,滤去汁水变成艾草泥。

然后就可以和面了,先在澄粉里倒入80克开水拌匀,“可以戴上一次性手套,一定要揉匀,不能有颗粒。”姜女士提醒道。

接着,在水磨糯米粉中加糖拌匀,再倒入110克热水,搅拌成絮状,将拌好的澄粉和糯米粉混合加入猪油揉匀,放入大碗中,上笼蒸15分钟到20分钟。

蒸好后晾凉,将滤好的艾草泥加入,“艾草泥完全揉进面团里需要一点时间,为了防止黏手,可以在手上抹一层油,揉好的青团皮放入保鲜袋备用。”姜女士说。

青团皮备好后,就可以准备馅料了:咸蛋黄蒸熟压碎,肉松加沙拉酱和蛋黄碎拌匀,分成12份;再将提前备好的豆沙分成12份,每个豆沙里面包上蛋黄肉松馅备用。

再将青团皮也分成12份,取一个青团皮揉圆按扁,捏成四周薄中间厚的青团皮,放入刚才包好的豆沙蛋黄馅,虎口向中间捏紧后,搓圆即可。

“由于食材都是蒸熟的,所以青团包好后可以直接食用,如果没有艾草也可以用茼蒿、菠菜等青菜代替。”姜女士说。



侃出你的菜:15139550001



春韭炒河虾

主料:韭菜300克,河虾200克。

辅料:大蒜4瓣,盐1茶匙,胡椒粉1茶匙,糖1茶匙,生抽2汤匙,油适量。

做法:

1.蒜切片;韭菜洗净切段;河虾剪去虾须洗净沥干,放厨房用纸上吸干多余的水分备用。

2.锅中放油,烧至七成

热,倒入河虾煸至酥脆。

3.时间略长一点也没关系,要煸至虾头都酥脆为止再盛出备用。

4.锅内留底油烧热,下蒜片爆香。

5.下韭菜翻炒,加入胡椒粉、酱油和白糖调味。

6.韭菜炒制略软时,倒入河虾大火翻炒,加盐调味即可出锅。

晚综

品品香
PINPIN TEA

福鼎白茶
品品香白茶体验中心

茶·健康 品·送礼 质·收藏

广告

免费品鉴地址: 崂山路王忠周胡辣汤对面 电话: 2926999