

通川区三职能部门邀请餐企座谈“挑刺”

潮流风向标·广告

美食

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

10

2019年9月13日

星期五

13982899765

□主编:戚劲松

□责编:张春华



近日,为切实交流、解决通川区餐饮业经营问题,鼓励行业提振信心发展民营经济,通川区市场监管局邀请辖区50余家餐饮企业召开餐饮民营经济发展座谈会。通川区市场监管局、商务局、税务局有关部门负责人现场解读相关税费政策,并表示继续提升营商环境,助力餐饮业发展升级。

会上,通川区餐饮协会代表陈述当下经营存在的问题;协会如何发展实现抱团取暖。政府职能部门相关负责人逐一回复解答业主提出的问题,并表示将进一步提升民营经济发展大环境,建设更加规范的职能执法部门队伍,进一步完善服务功能。严格秉公执法、加强监管,确保餐桌食品安全,助力通川区餐饮业发展、提档升级。

通川区餐饮协会会长符波发言说,

协会近一年来的工作成效显著,上传下达、引领作用突出,后续发展中的学习和开展活动尤其重要。协会常务副会长赫富春、副会长朱彦龙、潘军、杨敏,常务理事张军、符建等协会代表对企业发展遇到的瓶颈及经验作了交流。

通川区市场监管局局长覃文银现场释疑解惑餐企问题,鼓励辖区餐饮发展保持良好经营势头。主城区人口密集,消费能力较高,餐饮业要依法、守法经营,在确保食品安全的前提下,要“用情专一,定位准确”、科学加强监管。注重市场和消费心理分析,注重学习和引入现代管理制度,注重新模式的尝试和利用,传统与时代结合,适应新形势下的新业态发展,打造民营经济发展主流餐饮阵营。

□本报记者 戚劲松

“臻味故事”之“故事”(5)

西外“臻味故事”的卤菜飘香陕西安康

民以食为天,食以康为先。五千年餐饮文化博大精深,灿烂辉煌。俗话说,餐饮是“进口与出口”的一个过程,在过程中寻求营养、滋养生息。

《秦巴名厨“侃”餐饮》栏目由达州市通川区本色厨娘有限公司之“臻味故事”独家协办,旨在倡导绿色生态健康餐饮理念、传播绿色健康餐饮文化。欢迎秦巴各地的知名餐饮企业、餐饮大师大厨,参与到栏目中来,奉献厨艺、“侃”出美味、“侃”出健康、“侃”出对美好生活的向往!



国菜传承人、川菜高级烹饪技师、国家级注册营养师泉中强先生制作的卤制品登上了陕西莲花餐饮安康小吃城的餐桌,成为贵宾必点凉菜。

“鸭老壳”10个、“鸭脖子”10个、“卤鸡脚”10个、“卤牛肉1斤”、“卤豆干10张”。9月10日晚,陕西安康长兴集团董事长熊绍祥宴请西安来的贵宾,在莲花餐饮安康小吃城用餐,一口气点了五个卤制品凉菜,在座的客人都说,这是在陕西境内吃到最纯正的卤菜。

“色泽红亮油润,闻起来淡香,吃起来浓香,打个饱嗝回味悠长。”这是西安来的贵宾谢永强董事长的评价。并一再给司机说,把这卤菜一样称上两斤打包,给嫂子带回西安饱个口福。

晚餐结束,其他客人也想打包带回家,服务员无奈告知:“今天的卤菜都卖完了,只有明天请早了。”

据莲花小吃城厨师长柯刚介绍,泉

大师指导我仅熬制卤水用汤就花了不少功夫:本地喂了五年以上的土鸭子3只、棒子骨20斤、猪肉皮10斤等,煮开慢火每天熬汤10个小时,熬了7天,然后加入西藏、云南、贵州等地野生香料,熬了过滤、过滤了再熬,反复七八次熬制而成,仅卤水材料成本就花了5000多元。

泉大师说,卤菜的讲究很多,奥妙无穷。这个卤水的配方、汤汁的熬制,是自己从厨30多年精心研制,用上百次的失败换来的。这才有了如今的卤菜淡香悠长,骨头越啃越香,不失食材本身之香味。泉大师再三强调,绝不能乱加添加剂,卤制的食材必须绿色生态,香料之味只起一个辅助作用,不能盖过食材本身的香味。

好与不好,个人说了不算。如果想吃泉大师的卤菜,就去西外的“臻味故事”店。

□戴蕤 杨秀琴

达州美食风采



餐饮界师傅,分为“红案”和“白案”师傅。“红案”指的是肉菜和装碗、蒸碗的烹饪范畴,包括红烧肉、酥肉、蜂蜜肉、糟肉、排骨、肉...即是“炒、焖、煎、煨、烩、烹、炸、熬、余、炖”。“白案”是做面食的,擀面条、烙饼、做点心。简单的说就是白案是做面食的(馒头、包子等),案红是做肉食的(炒菜、酱肉等)。

提起达州的“白案”大师,人们首先想到的是“国家级高级烹饪技师”王绍坤先生,从事“白案”工作50余年,技艺精湛,尤以“工艺点心”、“玻璃油糕”、“凤尾酥”、“五香肉包”等闻名于餐饮界,深受社会各界名流青睐。当谈及“汤圆”,特别是“腊肉汤圆”,他自愧不如他的师傅李登仕大师。

李登仕,生于1929年,四川广安市市镇人。一辈子吃“腊肉汤圆”,活了88岁高龄。李登仕刚出生时,他的父亲在广安一带曾是富裕人家,10岁时,父母因病相继撒手人寰,后跟着幺叔长大。幺叔在镇上开了个糖果铺,把代市镇盛产的“龙安柚”、“黄花梨”用白糖一淹,成了当地有名的“龙安柚”、“黄花梨”糖,止咳化痰,深受老年人的喜爱。

代市镇境内水资源丰富,生物资源多样化,素有“鱼米之乡”,尤其盛产糯米,家家户户过年都得推糯米汤圆,意为这一年团团圆圆、顺顺利利、一滚就过去了。那个年代无论是白糖还是红糖都是稀缺物资,买不到,有人想出奇招,将腊肉剁碎加入配料吃油咸汤圆。可是,那时的油、盐一样精贵得很,一碗汤喝不完倒掉,可浪费了油、盐。怎么办?爱动脑筋的李登仕想,何不将腊肉剁碎加入配料,代替糖馅包在汤圆中呢,至少不用在汤里加油、加盐,一步一步的改进,便有了“腊肉汤圆”。老年人说,腊肉做的汤圆,不沾牙,葱香浓郁,吃两三个“腊肉汤圆”,喝上一碗不带油、盐的白汤,格外爽口。

看到这么多人喜欢,李登仕索性就在代市镇上开了家“李氏腊肉汤圆”店,每逢赶场天,好多老年人总忘不了上街赶场吃上两三个“李氏腊肉汤圆”,说打个饱嗝都是香的,太阳落山时,悠哉游哉回家脚步都格外轻快些。

没几年功夫,生意风生水起,红红火火,他还在镇上置起了铺面,日子过得有滋有味。

好多好多的人也跟着效仿做“腊肉汤圆”卖,但总没有哪个味道,形像而味不俱,久而久之,就只剩下“李氏腊肉汤圆”一个店了。

“李氏腊肉汤圆”又如何传承变成今天达州有名的“叶老大”牌汤圆的呢?且听下回分解……

□曹成权 杨秀琴

【凭当天的《达州晚报》有“叶老大”牌汤圆相送,每天20份,送完为止。领取“叶老大”汤圆的地址:达州市通川区小红旗桥朝阳东路438号(老县医院旁边天桥下“旺盛康土特产”店),联系电话:18581824665、19983747652。本解释权归“叶老大”牌汤圆所有。】

秦巴名厨“侃”餐饮
达州“臻味故事”独家协办 订餐电话:2183999