

川菜辉煌30周年庆典 我市餐饮企业载誉而归

行业快讯

近日,川菜辉煌30周年庆典暨表彰大会在成都举行,我市餐饮烹饪协会的多家餐饮企业以及从业者获得表彰。



本次表彰会设立了功勋匠人奖、杰出人物奖、卓越企业奖、优秀企业奖、卓越伙伴奖、优秀伙伴奖、桃李芬芳奖、卓越社团奖、优秀社团奖九个奖项。全省有200多家单位、200多个人获奖。其中有为川菜烹饪事业奉献毕生经历的老一辈烹饪专业工作者,他们孜孜不倦、精益求精,在设计大型国宴、重大接待中,用川菜体现了中华饮食文化的智慧。在海外,他们用川菜诠释中华饮食文化博大精深,是川菜走向世界的先行者。获奖人员中还有改革开放30年来成长起来的川菜专业技术人员和餐饮企业家,他们用自己的辛勤努力,创造了川菜产业一个又一个

举世瞩目的业绩。本次表彰活动既是对改革开放30年来川菜产业发展的总结,也吹响了川菜弘川,川菜走出去的进军号角。

我市烹饪协会在此次表彰大会上可谓收获颇丰,达州市知味苑餐饮有限公司、达州市余味石磨豆花餐饮有限公司等4家餐饮企业获卓越企业奖;达州市通川区小天鹅食府、达州市通川区青菜园子汤锅店、三汇张麻儿羊肉等10家餐饮企业获优秀企业奖;杨钢、柯颜、罗天才、苟学国等11人获杰出人物奖;李建、任启富、唐浩明、廖运浩等13人获功勋匠人奖。

(本报记者 龚克)



红烧牛筋

·王元达·

味道记忆

牛筋,即牛蹄筋也,附在牛蹄骨上的韧带,用它烹制的菜肴别有风味。因蹄字不雅,多称其为牛筋,达州人则叫其为牛筋宝。牛蹄筋真是一个宝,向来为筵席上品,食用历史悠久,它口感淡嫩不腻,质地犹如海参,故有俗语说:“牛蹄筋,味道赛过参。”蹄筋中含有丰富的胶原蛋白,脂肪含量也比肥肉低,并且不含胆固醇,能增强细胞生理代谢,使皮肤更富有弹性和韧性,还具有强筋壮骨之功效,对腰膝酸软、身体瘦弱者有很好的食疗作用,有助于青少年生长发育和减缓中老年妇女骨质疏松。

常见的吃法有烧蹄筋、烩蹄筋,达州特别喜欢红烧。要选购干燥,筋条粗长挺直,表面洁净无污物,色泽白亮,呈半透明状,无异味的牛蹄筋食用。购买生牛蹄筋时,没有弹性的表明保存时间过久或为泡发的,不宜选购。

牛筋用于红烧烹饪,色泽红润,筋韧软糯,鲜香不腻,老少皆宜。

制作过程:

干牛筋烹饪前须水发,先用木棒将蹄筋砸一砸,使之松软,这样易于涨发,且成品酥脆,再放入水中浸发,当蹄筋绵软时,剔去外层筋膜,用清水洗净即可使用。

牛筋洗净剖大块,加水、姜片炖煮3—4小时(中途撇去少量浮沫),捞起沥干。凉透切小块,剩下的牛筋汤是美味滋补的高汤。

油锅烧热,入豆瓣、姜片、蒜瓣、干辣椒爆香,倒入牛筋块翻炒均匀。加生抽、老抽、糖炒匀上色。加适量清水、适量盐炖煮一定的时间即可。

制作要诀:

需植物油、牛肉清汤适量。筋道爽滑是烧制牛筋的关键,太烂太硬都会影响口感。用高压锅来煮熟牛筋固然方便,但是很难把握其口感,也会流失很多的营养价值。要点:第一步炖煮的时间不要过长,这一步只是初步软化蹄筋,为后面的炖煮打好基础。炖煮时加入适量山楂,既可除味还可使蹄筋软烂。烹入几勺米酒,是为了更好去掉牛蹄筋的腥味,还可以让炖煮出来的味道更浓郁鲜香。此外还要加入老骨汤,即用筒子骨细炖煮,过滤掉油脂。

记得上世纪七十年代中期,物资匮乏,食品定量凭票供应。我随着女朋友第一次去丈母娘家。我穿着借来的卡其布中山装,风领扣系得紧紧的,将右手袖口挽得老高,露出亮晃晃的手表,皮鞋擦得锃亮。我提着一大包礼物,进门就叫妈。也许修来的福分,丈母娘看女婿,越看越喜欢,执意留下我们吃饭。

上桌的菜花样不多,却有一款味道鲜美的红烧牛筋。丈母娘不住地将牛筋肉挑在我的碗中,可我不敢多吃,怕显出饿相,认为我是一个贪婪的吃货。后听女朋友说,这是家中放了好几年的干牛蹄筋,一直舍不得吃,却用来招待审看通过后的女婿。这道美味的红烧牛筋至今记忆犹新。

牛筋是我的福菜,我特别有好感,我特别喜欢吃红烧牛筋,情有独钟。

其实,红烧牛筋,全国其它各地均有,但因牛筋品质不同而口感不同。达州红烧牛筋选用达州宣汉黄牛,更显牛肉味浓郁,更韧、更香、更糯。宣汉县黄牛已列入世界优良牛种名录,肉质特佳,分别在1992年首届巴蜀食品节和1993年长江流域五省七方新产品技术交流会上荣获金奖。

宣汉依托大巴山良好的自然生态,草丰水美,牛羊肥壮。宣汉黄牛素有“吃的是中草药,喝的是山泉水”的美誉,以其肉质细嫩,营养丰富闻名中外。

红烧牛筋为达州餐厅经营所注重,其配料随季节而不同:萝卜、冬瓜、土豆、松菌等。松菌上市的季节,特有的宣汉黄牛牛筋与大巴山的松菌相配红烧,其原料滋味更胜一筹。

红烧牛筋不仅为达州诸多餐厅所青睐,诸多面食店也经营红烧牛筋面,别具一格,成为达州特色,其它地域罕见。

近些年,达州餐饮不拘一格,大型餐厅以经营新派川菜及传统川菜宴席为主;中小型餐馆以经营传统川菜、大众家常菜为主;另有其它经营江湖风味及小吃餐厅,达州餐饮呈现出百花齐放的繁荣局面。

但,达州至今还缺少叫得响的招牌菜。招牌菜有别于当地名菜,更有代表意义。招牌菜肯定是当地名菜,而当地名菜不一定是招牌菜。

为“打响达州餐饮文化品牌”,不能没有具有代表意义的招牌菜,现特别推荐“红烧牛筋”。

到中心广场嗨“逗鱼”

炭烤鱼、纸包蛙、炭烧花甲、各式烤串、特色吊锅等,这些令人炫目的特色美食或许你还没有品尝过。

吃货们,好事来了,14日晚上6点半,位于中心广场国美电器5楼的“逗鱼”主题餐厅,特邀读者免费体验。亲,幸运吃货只有6名,请赶快拿起电话,拨打2377463(仅限10日上午12点前)报名,或通过“达州晚报·掌上达州体验族”消费者QQ群78032957报名,并按要求填报真实姓名、年龄、性别、电话、住址、职业。幸运吃货,将以短信通知。

对“逗鱼”,不少消费者是相当相当的期待。就拿逗鱼与众不同的主打菜系之一“炭烤鱼”来说,就会吊足不少吃货的胃口:“炭烤鱼”精选新鲜活鱼,运用先烤后炖的烹饪工艺,加入30多种特有香料,6种口味满足不同吃货们挑剔的味蕾。

温馨提醒:对炭烤鱼、纸包蛙等菜系色、香、味特别注重的,对就餐环境特别看重的,同时又要求实实在在的吃货们,不妨首选中心广场“逗鱼”,让美食和开心伴随你及其家人、朋友。

(张文)

广告



主编 戚劲松
编辑 张春华 龚克

官方微信 dzwbwx
官方微博 dazhouxinwen

报料热线:2382258