

时政新闻

“国际中餐高峰论坛”700位中外嘉宾探索豫菜复兴之路 《舌尖上的中国》美食顾问董克平： “做接地气的菜”



国际中餐高峰论坛现场

《舌尖上的中国》美食顾问董克平： 坚持认真做好菜，做接地气的菜

昨日上午9点，“国际中餐高峰论坛”在河南省黄河迎宾馆举行，700位中外嘉宾探索豫菜复兴之路。资深吃货、《舌尖上的中国》美食顾问、著名美食专家董克平在论坛上谈了自己对“餐饮复兴”的一些观点。

自“国八条”出台以后，高端餐饮企业迎来了“冰火两重天”，以往主要依赖公款宴请的馆子纷纷关停并转。对此，董克平说，“国八条”的颁布对餐饮业的影响巨大，个人觉得这是一件大好事，让吃饭做菜回归到吃饭做菜本质上来，虽然餐饮业经历了洗牌，一些餐厅倒闭了，但认真做菜的餐厅一定能坚持下去并有所发展。

如何能够在当前环境下

省社科院副院长刘道兴： 要让老百姓体验美味、享受美食

河南餐企如何抱团，让豫菜走出国际范儿？省社科院副院长刘道兴说：“要真正做到让老百姓体验美味、享受美食，谁坚持这个方向谁就能走得远，而且要把平凡的食材做出不平凡的美味。”

餐饮业需要经营者，但也需要杰出的企业家。刘道兴认为，河南餐企必须克服自身局限，成为大企业家。与此同时，还要重视厨师、厨艺的发展，要把厨艺“绝招”概括为像肯德基、麦当劳那样可以复制

经营餐饮企业？董克平说，要坚持认真做好菜，做一些接地气的菜。

董克平来河南，评价起阿五美食，“东西做得好吃，价格还便宜，能做到这一点很了不起。而且我注意到它推出了二三月份的应季菜品，‘不时不食’，这些食材不名贵、接地气，老百姓能接受”。

董克平建议，做餐饮要记住一句话：传统不守旧，创新不忘本。“豫菜博大精深，应当将传统豫菜饮食文化精髓融入健康饮食理念，再利用中餐厨师博大精深的烹饪手法，研发一些菜肴，肯定大有市场。”他建议餐饮的创新要注重年龄层次，学会利用现代时尚将传统菜包装起来，推销给更多年轻人。

的模式。

如今的饭店，客人看得见的地方非常光鲜，而后厨重地，闲人免进，也隐藏了很多不可告人的秘密：后厨脏乱差。对此，刘道兴认为，餐饮业要引进工业化的理念，努力实现食材产业化和配送化。要做到走出去，把餐饮的最后一道环节煎、炸、炒、蒸等放在厨房，而此前一切环节放到工厂郊区去。“餐饮业兼收养殖业和种植业，发展规模化、规范化、绿色安全的货源已十分紧迫。”

“真假优劣食材大揭秘”

火锅店里 尽量少吃鸭血

“舌尖上的安全”一直是老百姓关心的热点话题，选好食材是保证食品安全的关键。“真假优劣食材大揭秘”现场，中国烹饪大师亲自教大家如何辨别假货。

不少人吃火锅喜欢点鸭血，但大家吃到的真是鸭血吗？现场两盘鸭血外观看并无明显差别，但用手按压时，一个较硬、出现一定裂痕，一个很软、有弹性。

中国烹饪大师张永跃揭秘：真鸭血有腥味，颜色发暗，一按会有裂痕，捏起来时成条状；假的鸭血有膻味，颜色鲜亮，按压有弹性，捏起来成颗粒状会黏手。“一般火锅店里的鸭血尽量少吃”。

怎么区分注水肉？张永跃现场拿起一张纸巾，分别放在两盘猪肉上试验，一张纸巾很快被晕染，另一盘纸巾上的水呈点状。“渗水较多的这一盘就是注水肉。”张永跃继续揭秘，未注水的肉色泽比较自然，颜色呈嫩红或黯红色，干燥有光泽；而注水肉的颜色较淡，切割后有大量淡红色的血水流出。

■热点

方便菜惹火 懒人也能当“大厨”

如今面对快节奏的生活，年轻人下馆子成了习惯，下厨成了难事。

“让世界品味中原”活动现场，一些包装精致的方便菜引来众多关注。包装好的方便菜均为速冻品，记者拿起一包速冻鱼香肉丝，包装袋上写着配料、酱包、烹饪方法等，按照说明，产品自然解冻后，将炒锅烧热加适量油烧至四成热，放入产品炒至断生加入作料烧开炒匀，一道美味佳肴就可出锅。

“买方便菜，既省了买菜洗菜的麻烦，做出美味佳肴，还能当回‘大厨’在家人朋友面前炫耀一番。”80后的小张表示，这简直是“懒人”福利。

此外，烩面、刀削面、拉面等冻鲜面也备受面食爱好者的喜爱。记者了解到，这种冻鲜面属于冷冻，保鲜能力比较强，面条本身经煮熟后进行速冻，非油炸且无需解冻，拿出来即可煮、蒸。“为了健康，越来越多的人追求绿色食品，这种冻鲜面要比泡面有营养。”一位市民在看到面饼制作工序后表示。



厨师现场进行注水牛肉(右)与无注水牛肉(左)的对比

假八角比真八角重

八角是常用作料之一，昨日上午的“真假优劣食材大揭秘”展台前，许多市民惊叹：原来八角也有假货。据介绍，部分不法商家用熬制过的八角重新回锅上色，熏制假八角。如何区分真假八角呢？1.看颜色，好八角呈淡棕红色，假八角是暗棕色或黑褐色；2.闻气味，好八角不用靠近就可闻到八角特有香味，而假八角的气味刺鼻，甚至有酸味；3.看重量和干度，假八角因为重新熏制过，含水量大，较重。

对于添加剂、胶质和有毒染料的冒牌粉皮，该如何加以鉴别？首先看粉皮颜色。纯绿豆淀粉粉皮呈透亮乳白色或略带蛋青色，如果发绿则是掺了色素或染料；然后尝其口感，纯绿豆粉皮吃在嘴里不面、不软、不糟、有口劲，假粉皮硬度大、没弹性、软糟或发面。

一个月前，“豫菜地位之争”引发全国餐饮界热议，沉寂多年的豫菜再次成为关注焦点。豫菜复兴之路如何走？豫菜如何做出国际范儿？

昨日，“让世界品味中原暨阿五复兴豫菜十年之路”系列活动在郑州举办，本次活动由世界中国烹饪联合会、中国烹饪协会、河南省商务厅、河南省旅游局支持，河南省餐饮与饭店行业协会、河南阿五美食有限公司共同主办。来自美国、法国、英国、意大利、荷兰、新西兰、澳大利亚、新加坡、马来西亚、韩国、日本、加拿大等世界10余个国家和地区，以及来自中国北京、上海、澳门、台湾等地的700余名中外嘉宾、行业领袖齐聚郑州，提高豫菜在国际上的知名度。据悉，本次活动由“国际中餐高峰论坛”“豫菜品鉴会”“真假优劣食材大揭秘”“颁奖盛典”等组成，是一次以“豫菜”为主题的行业盛事，也是我省首次举办有关豫菜的国际活动。

郑州晚报记者 孙娟
董艳竹/文 马健/图