

大咖秀

特色菜彰显饮食文化“吃”的艺术

秉承师训、传承厨艺、坚守匠心,以工匠精神把每道菜当做文化来展示,让食客在品尝美味的同时,感受到中国传统的饮食文化和礼仪文化特色。这就是本乡本土餐饮企业展示的“吃”艺术,但这艺术功夫是在吃之外的一种传承与发展。郑报全媒体记者 唐善普 文/图

国宴厨师的百年传承真功夫

颐顺轩二合馆董事长李志顺,师从原钓鱼台国宾馆首任总厨师长侯瑞轩,深得国宴菜制作精髓。

二合馆是中国资深级烹饪大师李志顺祖上在“厨师之乡”长垣创办的老馆子。据长垣县志记载,“二合馆”在清末民初时就是多年生意兴隆的老馆子了。李志顺的爷爷李凤鸣,在当时就是二合馆有名的掌勺灶头。1979年,15岁的李志顺受家传技艺影响入厨行做学徒,先跟随长垣名厨赵嵩山和陶永昌学习,后拜师侯瑞轩先生潜心学国宴菜。

2000年李志顺回到河南郑州主营

“国宴菜”和“经典豫菜”,尤以“一汤一菜”钓鱼台头汤“酸辣乌鱼蛋汤”和“国宴佛跳墙”而闻名。

李志顺有着一串头衔:百年老店“二合馆”传承人,资深级中国烹饪大师,享受国务院特殊津贴专家,非物质文化遗产长垣烹饪技艺代表性传承人,河南职业技术学院院长,河南省餐饮与饭店行业协会常务副会长,餐饮业国家一级评委等。二合馆也先后荣获“河南省豫菜金牌企业”、全国餐饮优秀企业、改革开放40年先锋餐饮企业等荣誉。对于名誉,李志顺看得很淡,他表示,二合馆会

始终秉承“传承厨艺、坚守匠心”的宗旨,为家乡人带来美味的享受。他还根据季节变换、时令原料创制了“四季养生宴”。

如今,推广分餐制再次提到日程上来。其实,20年来的二合馆坚持厨房分餐制形式,因为分餐制具有科学调配、因人养生、彰显尊贵、清洁卫生、厉行节俭、价位合理、便于席间交流、菜品讲究盛器多变等优点。在李志顺看来,二合馆的“饮食有养、贵在搭配”二十四节气营养配餐与分餐制的结合,一筷一勺见文明,杜绝浪费。专注“一汤一菜”,争取给食客最好的美味。

解家河南菜的担当情怀

一座郑州城,20家直营店,年就餐人数超300万。顾客的选择使解家河南菜成长为“河南菜连锁领先品牌”。

“解家菜的承担使命,持续推动着河南菜繁荣发展,未来还会将更多的河南特色菜搬上餐桌,让老百姓不用走遍河南也能吃遍河南菜,让解家河南菜成为‘家庭餐桌’,成为河南文化的一张名片。”解家河南菜掌门人解忠杰这样解读企业担当。

解家河南菜成立于1996年,20多年

来立足郑州,以“河南的食材,河南的菜”为发展方向,坚持为老百姓做“好吃实惠”的河南菜。为做出地道河南菜,解家团队常深入河南各地的乡间寻找好食材,探寻最地道的做法。信阳、南阳、洛阳等都留下了解家“寻找好食材,寻味河南菜”的足迹。

坚持耕耘终有收获。解家精心打造的拿手招牌菜——“南湾鱼一鱼两吃”,拿手好菜“椒麻固始鸡”“南阳黄牛肉”

“麦片铁棍山药”等一道道好菜,成为很多顾客的心头好。

成绩源于努力。解家作为一家责任和爱心企业还做出了很多有意义的事,为城市发展添砖加瓦。“在疫情危机中,我们走出‘两条腿走路+一个备胎’的路子,从价格、菜品、制作方法、便捷性等方面进行重新规划。不仅要捕获食客的味蕾,更要牢牢拴住食客的心,更好地拥抱新生。”对未来,解忠杰信心满满。



二合馆传承人李志顺



解家河南菜品牌创始人解忠杰

大秦地

西北菜

吃地道西北菜 就到大秦地

三大招牌菜



1 西北红柳羊肉串



2 香酥葫芦鸡



3 酥皮肉夹馍

八大特色菜



1 臊子烧海参



2 岐山臊子莜面烧鲤鱼



3 手抓羊肉



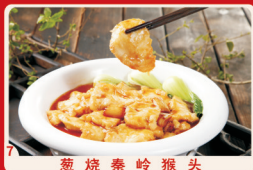
4 兰州黄焖牛肉



5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

400-071-5666

清汤酸辣乌鱼蛋汤

栏目主持:李珂 15617418509



清汤酸辣乌鱼蛋汤是豫菜五大名羹之一,是以乌鱼蛋为主要食材做成的一道特色传统名菜,它汤清如水,味道醇厚,选用天然酸汁调制而成。清代乾隆年间大诗人及美食家袁枚在《随园食单》记载了该菜的制法:“乌鱼蛋最鲜,须河水滚透,撒沙去腥,再加鸡汤蘑菇煨烂。”

据颐顺轩二合馆董事长李志顺介绍,清汤酸辣乌鱼蛋汤是北京钓鱼台国宾馆的一道经典汤羹。国宴接待的是各国贵宾,菜品味道必须平和。酸辣乌鱼蛋汤虽然名叫酸辣汤,却不能过酸过辣、

过分刺激,得让不同口味的四方宾客都能接受。与传统的烩乌鱼蛋相比,这道菜有三大特点:酸不见醋,辣不见椒,清香不见油。汤汁清亮,呈微黄色,乳白的乌鱼蛋漂浮其间,状若花瓣,质地轻柔,格调清晰别致,滋味清鲜中微带酸辣,食之开胃解腻。

此菜已传承四代,有着国宴厨师百年传承真功夫,当然是“守正出奇匠匠心,传承只为真滋味”了。郑报全媒体记者 唐善普