

吃在塘下

新都大酒店

菜品如人品 厨道亦人道

记者 陈绵绵

在新都大酒店的厨师队伍中,有这样一句名言:菜品如人品,厨道亦人道。新都大酒店的厨师团队12年来用实际行动诠释了这句话的真谛。

一道美味的诞生,需要厨师精湛的技艺,更需要新鲜的菜品原料。行政总厨蒋良最向记者介绍,该酒店非常注重菜品原料的采购,不仅定期巡视市场,把握货源信息,还常常从广州、福建的沿海养殖渔船、绿色原生态基地直接进货。这样一来不但能保证原料新鲜、取消中间环节降低成本,也能返利于顾客。

近期,新都大酒店新推出的几款美味佳肴,看似普通,却是厨师们细致品味生活后调制出独一无二的味道。这几道菜用特殊的烹饪工艺和严谨的制作态度,将各种食疗食物的功效与美味同时呈现,在摆盘中还加入了很多创意,力求完美。



原磨自制豆腐



葵花鲳鱼瓣



精致雪龙牛排



沙蒜子排炖榴莲



酒炖小黄鱼

推荐一 原磨自制豆腐

据厨师介绍,这道菜的制作需先将黄豆用水泡发12小时,把虾蚧焯水剥壳取肉,切丁待用,再将黄豆磨成豆浆装入器皿做成豆腐,最后将虾蚧丁、芹菜末撒在豆腐上,淋上调料即可。

菜肴特点:豆腐滑嫩、可口,虾蚧肉鲜美、器皿新颖。

推荐二 葵花鲳鱼瓣

这道菜的造型堪称艺术,要不是厨师介绍,很难想象是一道用鲳鱼做的菜。这道菜可是很考验厨师的刀工哦!先要将鲳鱼洗净、去骨取肉,改刀成花瓣形状,再将南瓜雕成花瓣形状抹上墨鱼蓉,成型,莲子扣出葵花造型,接着将鲳鱼排放入油锅炸至金黄色,最后橙汁勾芡淋在花瓣上即可。

菜肴特点:新颖独特、造型美观、口感外

脆里嫩。

推荐三 精致雪龙牛排

虽然都是牛排,不过这道菜与众不同的是采用雪龙黑牛肉作为原材料。雪龙黑牛肉的肉质细腻,入口即溶,可媲美世界著名的日本和牛。制作时,先将雪龙牛排改刀成型,用盐、黑胡椒腌制入味待用,再烧热煎锅将牛排放入煎至金黄色,最后将煎好牛排装入烧热的铁板餐盘,加入烤制好的小土豆、小番茄点缀即可。

菜肴特点:造型美观,牛排原汁原味。

推荐四 沙蒜子排炖榴莲

新都大酒店的榴莲炖鸡是家喻户晓的美味。酒店还不断开发榴莲系列的新菜品,沙蒜子排炖榴莲就是很值得推荐的一道菜。

制作时先将子排焯水、调味放入高压锅内炖煮七分钟后入砂锅待用,再将沙蒜加生

姜上笼蒸熟,最后将子排汤上炉,加入榴莲烧出榴莲香味,倒入沙蒜即可。

菜肴特点:汤汁浓郁,榴莲香味扑鼻,营养丰富。

推荐五 酒炖小黄鱼

小黄鱼含有丰富的蛋白质、矿物质和维生素,对人体有很好的补益作用。对体质虚弱者和中老年人来说,食用小黄鱼会收到很好的食疗效果。

这道酒炖小黄鱼采用东海野生小黄鱼,用炖的烹饪方式保留了鱼的营养,略带酒味,味道鲜美。

菜肴特点:肉质鲜嫩、滑而不腻、营养丰富。

新都精英厨师团队

蒋良最,中国烹饪大师,国家高级技师,获全国首届中餐技能创新大赛金奖,温州市

名师名家,中国瓯菜专辑编委,国家专利菜品榴莲炖鸡发明人,本届塘下镇人大代表,现任新都大酒店行政总厨。

施渊博,中国烹饪名师,温州市优秀厨师,现任新都大酒店厨师长。

周忠武,中国烹饪名师,国家级烹调师,曾获拉维之星杯烹饪技能大赛金奖。

林保俊,中国国家级烹饪师,曾获拉维之星杯烹饪技能大赛金奖。

瞿小勇,国家高级技师,曾获首届世界温州人烹饪大赛热菜金奖、冷菜特等奖。

汪小军,曾获第二届金鼎杯地方风味菜全国邀请赛个人特等奖,温州市青年突击能手。

蒋顺龙,酒店六常法管理专干,现任瑞安国际大酒店、新都大酒店行政总厨助理。

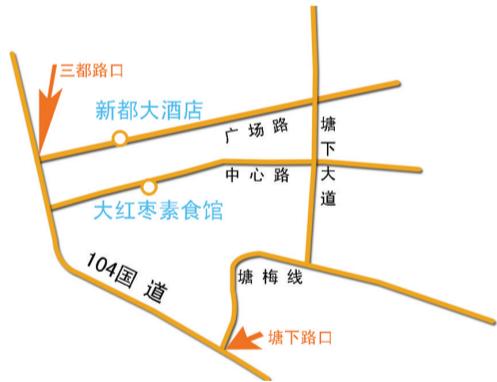
张虎,中国烹饪名师,曾获拉维之星杯烹饪技能大赛金奖。

素鸡、素鸭、素肠、素肉、素虾仁,甚至素鲍鱼。昨天上午,记者在塘下镇中心西路看到一家刚开张不久的大红枣素食馆,这里的精美素食吸引了许多追求健康的市民前来品尝。

大红枣素食馆

吃出健康 分享文化

记者 潘勤勇



可同时容纳450人就餐

据悉,这家中式传统风格装修的素食馆共9间店面分3层,面积约1200平方米,有大厅、雅座、自助餐区、包厢,可同时容纳450人就餐,是目前温州地区首家上规模的专业素食馆。

开这家店主要是为了推广传统素食文化。大红枣素食馆负责人余爱玲介绍,目前店里主要推出养生素食自助餐、休闲下午茶、点菜、和菜等项目,其中和菜需要预订。

记者在现场了解到,这里每天中午和晚上都有18元/位的自助餐,有仿荤菜、水果、现磨豆浆、五谷杂粮等菜品。

把素食吃出肉味来

觉得是在吃肉,实际上吃的却是素食,

我觉得有利于减肥。体重超标的赵先生自称是无肉不欢,坚持吃素一个星期后,感觉人轻松了不少。现在,叫一桌生猛海鲜只能证明是个暴发户,到素食馆里点几道精致的小菜才叫真酷。他说。

我们店里的食材都是健康绿色食品,像一些菌菇都是从云南空运过来的。大红枣素食馆厨师长胡贻泓一边雕刻素鲍鱼,一边笑着介绍,店里一些精美的菜品都是手工制作的,大多需要提前预订。前几天接了三桌酒席,有道菜叫四神一品鲍,素鲍鱼是百灵菇雕刻的,鲍汁由一种中草药调制而成。雕刻素鲍鱼可是个技术活儿,熟练的厨师一个小时也只能雕3个。

记者在菜单上还看到一道叫荷香烤山珍的精美素食,其主料同样为百灵菇。胡贻泓介绍,用百灵菇为原料的属于高档菜,

其富含87种氨基酸,比香菇和金针菇要高。像这道喜迎宾客,主料为羊肚菌,具有增强机体免疫力、抗疲劳、抗病毒、抑制肿瘤等诸多作用;满载而归同样也是一道手工作品,中间的馅料由七八种云南野生菌制作而成,表皮裹上芝麻,外香里鲜。

记者了解到,这些精美的手工作品大多价格不菲,目前店里比较受客人喜爱的菜品是铁板黑椒排等菜品。这道菜由大豆为主料,外观和口感几乎和牛排一模一样,配以秘调的黑椒汁。还有宫廷素烤鸭,由豆腐皮制作而成,外焦里嫩,和片皮鸭口感相差无几。

素食是一种健康的饮食文化

吃素是一种健康环保、崇尚自然的养生之道。余爱玲介绍,我们还在店里融于

国学养生、光盘行动等元素,把素食文化和传统文化及节约粮食等结合起来,希望能和顾客一起分享。

在一楼大厅,陈女士正和3位朋友津津有味地吃素食。她笑着对记者说:我一直都有吃素的习惯。平时,在家里吃饭也都是以素食为主,不但好吃,对身体也有很大的好处。这家店开业半个多月,我已经光顾七八次了,还学到了很多做素食的技巧。

余爱玲觉得,越来越多的人喜欢吃素是件好事情,不但健康环保,而且对可持续发展也有很大的益处。为了吸引广大读者前来品尝,该店还推出一项优惠措施:凭本期《今日塘下》,在10天内,到馆内点菜可享8折优惠(自助餐除外)。

人均消费:50元/位