

以推广沂蒙菜品为吾任

——记中国烹饪大师张浩



中国烹饪大师张浩工作勤奋,肯钻研,爱动脑子,自从事烹饪工作以来,先后南到徐州、上海、深圳、南宁,北上济南、青岛、烟台、北京等地大酒店学习、工作。遍寻名师,挖掘创新,在各地名师的指导和帮助下,自我研发的地锅鸡、地锅鱼系列,在当时的临沂餐饮界盛极一时,纷纷被各酒店学习效仿,直至今日还有很多的酒店拿此菜品当饭店之菜、特色菜,给临沂的餐饮界带来了良好的经济效益,为临沂餐饮界的健康发展起到了良好的推进作用。

张浩大师始终坚持工作在一线,从配菜开始逐渐成为主厨,副厨师长到行政总厨,多篇论文发表在国家专业杂志上。

自任技师以来,带徒三百余人,从职业道德、烹饪理论着手将自己所学知识及心得经验传授给他们。在技术方面,坚持冷菜、热菜、面点全面开发研究,鼓励学生参加全国、省、市组织的各项赛事,现有数名已在岗位上任总厨并在各大赛事上获得金、银大奖。

近年来,他致力于沂蒙菜品的研究与开发,主要代表作有《沂蒙农家宴》《沂蒙张老汉烤全羊》《沂蒙张家老烧鸡》《阿浩海参》等。他一直致力于沂蒙菜品走出沂蒙山做不懈的努力,在青岛市“沂蒙人家”大酒店任总经理期间,开发沂蒙菜品数百个,受到了岛城各界朋友的一致好评。

2012年,他到济南后,根据省会城市的特点,定位于“蒙山沂水楼,绿色农家院”,以沂蒙山民俗民情(石碾推磨,手推车,花轿,垂釣的瓜果,盛开的桃花,绿色的植被,蓝花布,原木色的桌凳,马扎)为基调的特色文化品牌。推出了以煎饼卷大葱,咸鱼酌

小酒原生态吃法,唱响了田园农家生活的现代篇章。来自世界各地的、全国各省市的朋友们真正体验了什么才是真正的有机及绿色农家。

近年来,他对糖菜工艺进行了大胆的创新,在原采用纯糖工艺熬制拔丝或琉璃的制作工艺进行了大胆的创新,采用秘制工艺,使其菜品成形色泽多样成菜更美观,解决了糖制菜品色泽单一,太脆,柔韧性差,易碎等众多技术难题,并受到多位专家的充分认可。拔丝长度可绵延百余米不断,并可用来制作糖瓶、糖山等众多的糖菜工艺菜品,既美观又食用。

通过多年的实践,他总结出了厨房管理四定位:定岗、定量、定时、定质;六常法:常研究、常规定、常整顿、常清醒、常清洁、常营销。这些科学的理念和方法,受到同行的重视和好评。在面对取得的成绩和荣誉,他并没有满足,而是感到了责任的重大,当作了新的起点、新的追求目标,名厨之路艰辛,不但要勤学、韧、悟,更加刻苦、谨慎、进取,为了所热爱的烹饪事业继续奋斗,作出不懈的努力和追求。

记者 刘青

学以致用 擅长创新

——记中国鲁菜特级烹饪大师、临沂市首席技师沈杰



沈杰,原名沈涛,1975年2月出生,山东临沂人。1996年毕业于临沂市技术学院烹饪专业,为山东省技工院校优秀毕业生,同年9月分配到荣华大酒店工作;2014年就职于鲁南技师学院工作至今。他是山东省优秀厨师;南京旅游学院鲁菜研究员,中式烹调高级技师,西式烹调技师,高级营养师,临沂市鲁菜贡献奖获得者,山东省鲁菜特级烹饪大师,临沂市首席技师,多次在全国、省市级烹饪技能大赛中获奖。

沈杰大师一直坚持工作在生产第一线,爱岗敬业,开拓创新,坚持理论指导实践,注重自身素质提高,个人烹饪理论和实际操作水平不断提高。自1993年进入烹饪行业以来,他踏实做事,诚实做人,在多名烹饪老前辈的指导与帮助下,理论和业务水平不断提高,职业资格晋升为中式烹调师高级技师,西式烹调技师。

从厨近20年,先后到多家专业学校和国内多家知名星级酒店宾馆学习进修,同时参加了营养配餐、食品雕刻、湘菜、分子美食培训班,大学函授进修班等学习,购置了各类专业书籍数百册,努力丰富自己的理论,开拓自己的视野,提高自己的技术水平。

自2009年担任厨师长以来,多次参加全国、省、市等国内外厨师交流会,厨艺论坛,旺店,旺菜销售,培训表演传授烹饪厨艺,受到新、老一帮厨师的赞扬。在酒店工作期间,担任多家院校代课,指导培训老师,培养人才1000多人,绝大多数已经为企业技骨干,领导人才,并在各类技能竞赛中取得优异成绩。

沈大师擅长鲁菜、川菜、淮扬菜

的制作,特色地方小吃,高档菜品“参、翅、燕、鲍”的制作,果蔬,泡沫雕,凉菜冷拼大型展台制作,以及西式大菜的制作。制订标准菜谱,研制开发酒店特色金牌菜,销售旺菜,精美凉菜,受到省市局领导的好评,年创利100多万。他利用业余时间制作各种模具,加工工具等,提高工作效率,降低成本。通过学习“七常管理法”、“成本日盘点法”,改造厨房,调动员工积极性,提高工作效率,受省内外酒店同行的好评。

他勤于钻研学习业务技术,工作业绩突出,得到同事们的好评和领导的信任,连年被评为“先进工作者”,“模范个人”,“岗位能手”,“优秀员工”,“十佳员工”,“技术标兵”和“优秀主管”。2012年,他被特批准许到韩国高星级酒店参观学习。同年,他荣获临沂市首席技师称号。由于工作业绩突出,2014年被鲁南技师学院商务系聘为系部烹饪专职实训教师,2015年被鲁南技师学院聘为校级专职教师。教学期间编写了《果酱画盘》、《中式烹调技能实训教材》等实用书籍。

记者 刘青



官驿饭庄是坐落在临沂城官义街上一家颇有影响力的特色饭店。该店于1993年7月开业,店主徐恒芳和王乐玉老人已经七十多岁,他们用良心和爱心经营着这家餐馆足足有23个年头,他们用真材实料为广大市民提供特殊健康美味,许许多多的老临沂人都是这里的常客。

该店所做的野生甲鱼汤非常有名,甲鱼富含蛋白质,并含有其它食物极其罕见的氨基酸,炖汤尤其营养丰富,历来都是食补的佳品。一盆清香醇郁的甲鱼汤,呈现给您的是绕梁三日的回味和绵长永久的健康!

特色菜:野生甲鱼汤

店里的主打菜是清炖野生甲鱼汤,本店的甲鱼汤,汤色清冽,不腥不燥,中和温润,食之有缕缕沉香。甲鱼汤不仅营养丰富,及具药用价值,对人体多有裨益。这是一道耗时且难以把控的大菜,这也彰显店里厨师的功力,多年来,代代相传的工艺一直都不曾改变,味道也因此而历久弥香。店里的伙计很多都是和老人一路走过来的,他们更懂得店主人的执着和坚持。

新鲜的甲鱼需清理干净,讲究一定的

技巧。清炖甲鱼汤工艺并不复杂,关键在于火候。大火与小火的转换,焖与炖的变动,甲鱼的质感在一次次火力与水温的冲击下,变得疏散而绵柔,清香而细长。处理好的甲鱼,被平放入铺满火腿、葱姜蒜的锅里,加入料酒,填水之后,根据甲鱼的大小控制好炖煮的时间。甲鱼卵体型极小,且数量多,皮薄而营养丰富,是甲鱼汤好食材。

饭庄荣誉:官驿饭庄清炖甲鱼被评为首届“临沂名小吃”;创始人王乐玉先生被中国烹饪协会授予中国鲁菜烹饪特级大师称号;被山东省烹饪协会授予山东省酒店餐饮行业“诚信经营示范单位”;被山东省烹饪协会授予山东特色餐饮名店;“清炖野生甲鱼”被山东烹饪协会授予“山东名菜”;官驿饭庄甲鱼被评为临沂名小吃;官驿饭庄被授予“市民满意特色餐饮店”称号;官驿饭庄创始人王乐玉先生被山东省烹饪协会授予传承鲁菜烹饪技艺突出贡献奖;官驿饭庄被授予“消费者信得过单位”。

地址:临沂市新区新华路与官义街交汇处向西100米路北
电话:0539-8314544



天一食府作为临沂的一家十年餐饮老店,它本身承载着一种传承与厚重,创新与时尚!2002年,当第一家天一食府在新华路与金二路处的地方摆起一块不算大的门面,就已经注定了临沂人的味蕾。不慕虚华,只做老百姓喜欢的家常菜;但求创新,必定味道与色相有所不同!

这种坚持是一种态度,是一份美食落人凡间的恩惠。于是,从那时起,天一食府收到临沂人的喜爱。2007年,天一食府育才路店开业;2008年,天一食府沂州路店开业;2012年,天一食府水田路冠豪店开业;2014年,新华路店与育才路店全面翻新,重装上阵!

特色菜:老式鸡蛋汤、炸虾仁、北京烤鸭

食府的老式鸡蛋汤是唯一一家坚持在汤里加碎猪血块的饭店;只有天一食府的炸虾仁里,包裹着嫩嫩的香菜叶!这些正宗的临沂老菜,几乎再难觅踪迹!但是在天一食府,我们依旧可以见到!对于引进的菜品,天一食府也坚持原汁原味的做法。比如北京烤鸭,第一道工序必定是老

北京最传统的吃法,片下鸭胸脯上的一小片鸭皮蘸糖吃,其味道酥香脆甜,回味悠长。再比如鸭肉的搭配里,最常见的无非是蘸酱、大葱、黄瓜丝。但是,在天一食府,必定还有一小盘山楂膏,主去腻清口之功效。我想,这在临沂城,恐怕也是独一家!

食府荣誉:近年来,先后荣获山东餐饮名店,山东餐饮老字号,餐饮业消费者满意度调查“五星级企业”,山东省酒店餐饮业“诚信经营示范单位”,市民满意特色餐饮店,全国绿色餐饮示范名店,中国餐饮名店等荣誉。

【天一食府新华店】
地址:新华路与平安路交汇处西北角
电话:8166999 7329999
【天一食府育才店】
地址:育才路与青杨路交汇处
电话:8016999 2985999
【天一食府冠豪店】
地址:水田路与工业大道交汇往东200米冠豪时代花园北门东侧
电话:8199888 2800888

