

美食天地 大有作为

——记中国烹饪大师李正杰



李正杰大师热爱烹饪事业,学有所成后分配到兰山区首家三星级酒店工作。他团结同事,敬业爱岗,此时的他在厨房中只是一名厨工,在一次技术比赛中,他以一款土豆丝折服了酒店的各级领导并以一款清汤什锦鲍鱼取得了技术比赛中的第一名,通过这次技术比赛,他显示了自己的潜力,并得到酒店老总的高度重视,并逐步提拔到行政总厨的关键位置。从此,他在工作中更是孜孜不倦,取得了一次又一次的骄人成绩。

多年来,他以精湛的厨艺获得了丰硕的成果,金牌、银牌获得了几十枚,技术能手、劳动之星、烹饪大师等荣誉多达十几项。他说荣誉只代表过去,只是人生的一块奠基石,今后更多的挑战还在漫长的人生路上。

李正杰从事烹饪工作已达24年,多年来,他一直潜心于烹饪技艺的研究,把展现沂蒙风采,做好餐饮事业当作毕生的追求。他爱岗敬业,积极进取,善于研究,敢于挑战,为沂蒙烹饪人员技术的提高,临沂餐饮业健康有序的发展,提高餐饮经营管理水平,扩大地方餐饮品牌的知名度,做出了突出的贡献。参与编写了《沂蒙美食》和《药膳大酒店》春、夏、秋、冬二部烹饪专著,培训厨师150多名,带领徒弟积极参加各种各类烹饪大赛活动,大多徒弟通过个人的努力,已经在临沂各大酒店任厨师长,大厨,获得技师职业资格有52人,特级烹调师有78人,有的在全国、省、市级大赛中获得特等奖,金奖,银奖多次。

名厨之路艰辛,是靠勤奋、刻苦、谨慎,进取铺就而成。李正杰在面取得的成就和荣誉没有满足

现状,而是感到了增加了责任,当作新的起点,向自己所追求的目标,开始了新的征程,为他所热爱的事业——烹饪继续奋斗。他的口头禅是:只要乐观面对生活,关爱他人,美好人生大有作为。

李正杰大师还是一位慈善大使,2006年夏天厨师陈勇患有肾病,急需一笔钱救助,李正杰大师知道后,马上组织厨房捐款,不到30分钟的时间捐款金额达到1300多元,及时挽救了高危病人刘勇,同时还资助过一名失学儿童,让他重返校园,充分体现了李正杰同志名师的人格所在。

记者 刘青



热爱烹饪 心无旁骛

——记中国烹饪大师马允桂



马允桂大师生于1979年,山东临沂人,现任桃源美食城行政总厨,国家级高级技师,中国烹饪大师,鲁菜烹饪大师,临沂市首席技师,临沂市技术能手,国家职业技能鉴定考评员。他曾荣获第六届全国烹饪大赛团体银奖、个人金奖,山东省第三、第五届劳动之星烹饪大赛一等奖。他在全国第六界技能竞赛中分别荣获团体银奖和个人金奖。2015年1月、5月,马允桂被评为临沂供电公司年度员工、优秀人才。

马允桂大师工作后接连被临沂桃源美食城、陶然居旅游有限公司评为先进工作者,十佳优秀忠诚员工、十佳优秀文明员工。2008年7月,参加了由中国烹饪协会组织的中国京杭淡水鱼大赛获金奖;2008年8月,参加由山东省烹饪协会、滕州人民政府主办的山东省第二届淡水鱼大赛获金奖;2008年12月,被山东省烹饪协会授予鲁菜烹饪大师;2008年12月,被临沂高级厨师学会评为临沂十大名厨。

2009年1月,他被中国烹饪协会评为全国中餐行政总厨;2009年6月,分别被临沂市高级厨师学会评为燕鲍翅烹饪状元,燕鲍翅金奖和民间菜烹饪状元,民间菜金奖;2011年5月,获山东省青年厨师竞赛金奖;2011年12月,被山东省人力资源和社会保障厅评为中式烹调一级,高级技师;2012年5月,获“劳动之星”、“室外宴席展特金奖”。

2012年10月,他获首届贵人道杯烹饪大赛“特金奖”;2012年10月,被首届炒鸡烹饪大赛组委会评为临沂“十大厨艺创新炒鸡王”;2012年10月,被临沂市餐饮服务技能竞赛组委

会评为临沂十大名厨;2012年11月,获临沂第五届劳动之星竞赛“一等奖”;2012年11月,被评为临沂市“2012劳动之星”;2012年11月,被评为“临沂市技术能手”;2012年11月,被评为临沂市振兴沂蒙劳动奖章;2012年11月,被评为临沂市新长征突击手;2012年12月,被中国饭店协会评为“中国烹饪大师”;2013年1月,被临沂市人民政府授予“临沂市首席技师”。

2013年3月,他被山东省烹饪协会评为山东省餐饮行业“最佳行政总厨”;2013年5月,被山东省人力资源和社会保障厅评为西式烹调二级技师;2013年9月,被山东省烹饪协会评为第三届全省餐饮行业职业技能竞赛“金奖”;2013年11月,获第六届劳动之星职业技能大赛创新获最佳厨艺创新奖;2013年11月,获第六届劳动之星职业技能大赛“绝技绝活优秀表演奖”;2013年11月,被评为第六届劳动之星职业技能大赛最佳裁判员;2014年9月,被国家人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心评为国家职业技能鉴定考评员。

记者 刘青



“小酒店名气大;老酒醉人多。”兰山路临沂老酒店,如陈年老友,是个让人怀旧的地方。

临沂老酒店前身为临沂酒商会,诞生于清宣统二年,是为老酒店店主高成宝的先祖高灵运所创建。根据《诗经》记载“宾筵亦立监而佐史”。为加强兰山饮酒业的发展,有识之士高灵运,约请兰山多酒店店主,公推高灵运、石延爵、孟绍凤、范鸣吁4人为董事,正式成立了兰山酒商会,从此临沂酒商始能“联络一体,有萃而无涣”。

特色风情:经过百余年的发展演变,老酒店继承和发扬酒商会的传统,用祖传秘方酿造老酒烧制菜肴,加之古朴典雅的店铺设计,上乘周到的服务,不管是本地的还是外地的宾客都愿意到这里体验一下老酒店的风情。目前酒店拥有几十个包间及席位,能同时容纳约200人就餐。

古香古色的店内布置,服务员身着古代“店小二”服装穿梭于食客之间。桌上摆着粗黑的瓷碗碟盘,同样色泽质地的酒壶,食客斟满酒,大口干掉,大口吃肉,乐哉悠哉于临沂老酒店。

特色菜品:临沂老酒店自制的豆腐干,熏鱼,坛子肉,闷菜,是为佐酒菜。为传承古老秘方,发展临沂的饮食文化,年过半百的高成宝按老酒店的传统工艺精心研制出:甲鱼丸子,山菇炖鸡,秘制老母鸡汤,糖醋鲤鱼,豆腐盒子等均作为特色菜品。其中,甲鱼丸子获得国家专利食品,此菜光滑细嫩,汤汁鲜美,营养丰富,内含甲骨,为中老年补钙之佳品。作为临沂老酒店自行创制的看家菜,获得香港国际专利技术博览会金奖,同时被组委会授予专家技术(第一设计人世界科学技术发展成就奖)。

酒店荣誉:1999年5月,被评为光彩之星;2005年5月,被评为临沂市十大餐饮特色名店;2007年10月,被评为临沂特色餐饮名店;2009年9月,被评为市民满意特色餐饮名店;2009年11月,被评为山东特色餐饮名店;2009年12月,被山东省烹饪协会评为诚信经营示范单位;2011年12月,被评为临沂市宴席创意设计优秀奖。

地址:临沂兰山区兰山路33号
电话:0539-8185010



尚江南酒店是临沂首家经营淮扬菜的酒店,装修风格内敛而兼有华丽,低调且蕴含奢华,她将为聚集于此的城市白领和商务人士营造出时尚高雅的就餐环境,她将为临沂这一崛起的大美城市带来前所未有的尊贵品质与时尚美味,她将引领临沂人民进入一个饮食文化的新时代。比较传统的淮扬菜有长江三鲜,太湖三白,江南野菜,平桥豆腐,软兜长鱼等。

尚江南酒店同时推出新概念时尚淮扬菜,既保留了淮扬菜酥烂脱骨而不失其型,滑嫩脆爽而不失其味的传统风格,又融合了川菜重味,鲁菜重浓,粤菜重鲜的众家之长,更加吸取了西餐注重营养搭配的原则,使淮扬菜“南北皆宜,适应面广”的特色得以发扬光大。

特色菜:扬州三头宴:清炖蟹粉狮子头,拆烩鲢鱼头,扒烧整猪头
长江三鲜:鲥鱼,鳊鱼,刀鱼
太湖三白:白鱼,白虾,银鱼
江南野菜:芦蒿,秧草,马兰头
谢师宴:金榜题名耀门庭,淮扬美

食谢师宴
前程似锦宴888元每桌(10人)。平步青云宴1288元每桌(10人)。高升状元宴1588元每桌(10人)

酒店荣誉:山东餐饮名店,市民最信赖品牌,临沂市民放心单位,沂蒙诚信模范,企业文化建设先进单位。

优惠活动:1.为答谢新老客户对酒店的关爱与支持,酒店推出团购政策,49元当做100元使用,有美团,糯米团,大众点评网等团购,深受顾客喜爱。2.累计消费8次赠送1次免费餐,免费金额是前8次的平均值。也许您不在乎这一次免费餐,可尚江南酒店却非常在乎这一餐,因为这是酒店所有员工对贵宾最简单,最古老也是最真诚的感激之情。3.酒水平价政策:本店所有酒水(白酒,红酒)2送1,谢师宴专用酒五年口子窖,每瓶只需16.8元,超值享受。

地址:沂蒙路与涑河南街交汇往东200米路南
订餐电话:0539-8105777

