

## 实践中学习 传承中创新

——记中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪大师崔健康



崔健康大师善于向实践和同行学习,他注重理论的学习和技术创新,不断丰富和提高自身的烹饪技能。他积极参加各种烹饪大赛和美食评比活动,不仅开阔了眼界,还学到了很多本领。他擅长向同行虚心学习,学人之长,不断提升和突破自己。多年的勤奋和汗水换来沉甸甸的收获,崔健康大师先后荣获几十个奖项,并获得中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪大师、中国名厨白金奖等重要奖项。

崔健康大师是山东临沂人,高中毕业后跟舅舅开饭店,一开始干饭店时他也没能能干多久,可是一干就再也没有放下。在饭店干了几年,时间久了,他不满现状,决定走出去,向名师学习更多的烹饪技术,于是他就独自出来找了份工作。来到了一家大酒店一看,他才知道真正的差距,原来烹饪这个行业也是个藏龙卧虎之地,而自己却初出茅庐,与人家名厨大师相比,差距非常大,他深刻地体会到自己必须加倍努力,出人头地,一切必须从头开始。

自此,他经过自己的努力,不断学习技术,也交了很多朋友。在工作中也得到了领导和同事的认可,之后开始尝试参加更多的活动,如出去学习,参加比赛等,不断磨砺自己,丰富自己的技术与知识,一开始比赛名次并不理想,但他从不放弃,找到差距,改变自己,使他在以后的比赛中稳步成长,之后也开始走向全省、全国大赛,不断累积经验,加强学习,找到自己的不足,不断突破自己,丰富自己。

目前,他有了更好教育和指导的老师,还有帮助他的很多师兄,他

很高兴能成为他们中的一员。跟随老师很荣幸去了北京人民大会堂学习、比赛。只有在这个团队里,他会走得更高、更远。他坚信,随着人民生活水平不断提高,餐饮业也在不断发展提升,寻求突破,现在的餐饮更现代化、更科学化。所以,在今后的工作中,他要加倍努力,跟上时代的步伐。

崔健康大师先后荣获中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪大师、中国美食营养师、中国食品安全管理师、厨政管理师、国家级考评员、中式烹饪技师、西式烹调技师、中国名厨白金奖获得者。

第四届“中国京杭大运河美食节”淡水鱼烹饪大赛金奖,山东省第五届烹饪大赛银奖,第三届全省餐饮行业职业技能竞赛金奖,山东省烹饪餐饮行业最佳行政总厨,山东省第二届健康餐饮低油低盐技能竞赛铜奖,临沂市第五届“劳动之星”职业技能竞赛三等奖,山东省第六届淡水鱼烹饪大赛金奖,临沂市第五届“劳动之星”荣获“临沂十大青年名厨”称号,临沂市第六届“劳动之星”荣获“最佳厨艺创新奖”。

记者 刘青

## 美食是我的梦想

——记中国烹饪大师顾召伟



顾召伟大师自从进入餐饮界,他就开始本着刻苦钻研,立志干一番事业的心态为出发点,与同事学技艺,比特长,时刻注重技术的重要性。他思想一直站在餐饮领域技术革新和行业发展最前沿,致力于传统菜向现代菜品的转变,提出以口味和营养为主导的菜品种类,2007年被中国饭店协会评为“中国烹饪大师”称号。

顾召伟大师为继承和发扬鲁菜的优良传统,进一步适应鲁菜不同层次人群的需要,努力提高鲁菜的地位和品种,他对部分鲁菜进行适当改进,取长补短,增进口味,使其更具有现代饮食观念的现代鲁菜。他先后被中国烹饪协会评为“中国鲁菜烹饪大师”“中国鲁菜特级烹饪大师”,2012年度山东省餐饮服务行业“风云人物”称号。

平时工作注重在学习中求实践,在实践中寻经验,使自己的知识技能不断的充实和攀升。在公司中扎实工作,积极进取,自2003年担任行政总厨以来,顺利接待市领导及其社会各界重要招待并受到客人一致好评,在餐饮业中发挥着技能模范带头作用,并授徒传授技艺,使其技艺能发扬广大。在1999—2008年公司中连续获得“年度先进个人”称号。

在燕鲍翅参制作和创新上有独到的见解。根据经验的积累,总结了一整套从干货原料涨发到成品不同味型的制作方法,引领菜品向高层次发展的社会趋向并带动同行竞技的热情,从而整体推动了餐饮业的向前

发展。并在2009年劳动之星职业技能竞赛上获得临沂“海宴”金奖。在第六届全国烹饪大赛获得个人金奖、团体银奖,并在同年获得“临沂市突出贡献师”称号。2010年10月被评为临沂市首席技师。2012年又被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”,2014年被评为山东省首席技师,山东省餐饮业风云人物。

2002年11月,他参加了全国中餐厨师长培训,并以优异的成绩取得中餐厨师长资格证书。他认为作为一名基层管理者,不仅发挥着带头作用,传授个人技艺,而且要形成厨师团队的统一化,形成积极向上的团队精神,从而使厨师队伍激发出干劲和热情,这样的团队才能长久不衰,取得进步。

做好厨师界龙头就要德才兼备,社会需要时拿得出,用得上,学以致用,技不压人是我做同行宣传的宗旨。因此,提高餐饮业竞技水平,带动临沂厨师界整体技术更上一台阶,为广人民献上更健康可口的美食,是我一直不懈的追求和梦想。

记者 刘青



清真王府是山东唯一清真餐饮名店,临沂清真餐饮第一品牌。

羊肉汤在临沂城的街头随处可见,但想喝正宗的却没那么容易。不过在这里,这都不是事儿,想喝正宗的来清真王府就对了!

清真王府在临沂城有两家,哥哥掌舵八一路店已有15年头,弟弟打理前十街店也有5年了。我们的羊肉汤由当天宰杀的新鲜山羊配以矿泉水熬制,无任何添加,新鲜纯净健康。再悄悄告诉你一个秘密,清真王府是咱临沂市政协唯一指定少数民族用餐单位和山东省餐饮名店!再多赞美的文字也不如你自己去亲自尝尝,尝过你才知道什么是正宗和鲜美!伏羊节来清真王府大口喝羊汤,大口吃羊肉吧,本店在这一个月期间会有不定时的优惠活动,吃货们提起精神来,时刻保持关注吧!

清真王府运用传统工艺,选用纯天然食材制作,用料十足,绿色无添加,营养美味更健康。

伏羊节是于每年入伏之季,即初伏

之日开始,持续一个月。按农历的节气推算,“夏至”后第三个庚(一庚九天)日为“初伏”,第四个庚日为中伏,立秋后第一个庚日为“三伏”,即“末伏”。在这一个月里,徐州、萧县、上海等地的人们集中在各个酒店、饭庄以及专门的羊肉馆,烧烤摊,吃羊肉,喝羊肉汤,故曰吃伏羊。

三伏天品食羊肉在徐淮地区有着悠久历史,俗称伏羊肉,历史传说最早可追溯到尧舜时期。伏羊者,乃炎夏入伏天的羊肉也。伏天食羊肉的习俗,既暗合“天人合一”的质朴养生理念,也含有一定的科学依据。每逢伏羊节到来之际,百姓都会吃羊肉,喝羊汤,以此强身健体,滋阴补气。因此,民间早有“彭城伏羊一碗汤,不用神医开药方”之说。

清真王府八一路店

地址:八一路启阳美食街

电话:0539-8121669

清真王府前十街店

地址:前十街与滨河大道交汇处

电话:0539-861060



味道江湖·福满园位于沂蒙路南段189号,成立于2006年9月16日,营业面积3000多平方米,酒店拥有宽敞舒适的零点大厅和33个温馨别致的包间,并拥有一个700平米的多功能厅,可接待喜宴会议等各类不同规格的大型宴会。

味道江湖·福满园始终坚持以鲁菜部分的传承与创新,在每季度进行的菜品研发创新考核中,鲁菜是酒店重点关注的研发方向,主要目标是立足于传统鲁菜的酱爆焖溜的基础,结合西餐的出品特点,变中餐西做为鲁菜西做,目前已开发出鲜果鸡柳等销售良好的菜品。

特色菜:鱼头泡饼,家乡鸡,酥又香烤鸭,味道江湖·福满园特色菜鱼头泡饼,家乡鸡,酥又香烤鸭,已在临沂大部分居民中口口相传,印象深刻,鱼头泡饼采用当天新鲜鱼头,高汤作为底汤,秘制酱料佐味,搭配当餐制作的葱油饼,营销价值丰富,特别适合家庭聚会食用。家乡鸡的研发与临沂市民对于鸡的热爱有很大关系,老式炒鸡好吃不好看,怎么创新一道好看好吃的鸡产品成了研发创新考虑的问题,酒店采

用正宗三黄鸡,先烤后焗,充分满足本地消费者的口味和消费需求,目前已获得了消费者认可。酥又香烤鸭更是名不虚传,目前当日烤鸭销量在一百只以上,牢牢占据烤鸭销售份额第一的成绩,酥又香烤鸭选用北京填鸭出厂六斤半以上的鸭子,严格控制加工流程,百分百挂炉果木烤制,浓郁的果木香气和酥脆的鸭皮与美味的鸭肉,搭配葱丝黄瓜条烤鸭酱等材料,包在热腾腾的鸭饼里,只有在北京最好的烤鸭店才可以吃到的地道烤鸭,就展现在了你的面前。

酒店荣誉:味道江湖·福满园于2010年获得过“山东餐饮名店”,小帆船帮您选饭店最佳酒店,金龙鱼优质合作伙伴等荣誉称号。味道江湖·福满园全新推出了福娃送餐,全家福宴会套餐两个新的服务品牌,美味福娃送到家,家庭聚餐免费策划主题及布置等一系列创意服务正在积极筹备中,只为了更好地满足消费者用餐需求和到店后的现场美好体验需求。

地址:金一路与沂蒙路交汇处往南100米路西

电话:0539-8055555

