

津巴布韦总统都爱吃的 巢湖宴就要“开席”了

首批民间巢湖菜大厨昨毕业,记者带你现学几招

记者 董艳芬 文/图

荷叶包鸡、凤炖牡丹、巢湖马鞍鳙、锅贴虾饼、红烧划水、香煎白鱼、八宝鳊鱼、明珠甲鱼、李鸿章大杂烩……光看到这些菜肴的名字,是否就让你流口水呢?别心急,如果“十一”来环巢湖旅游,就能吃上正宗巢湖国宴菜和巢湖土菜了。

昨日上午,为期3天的巢湖菜集训落幕,应合肥市旅游局邀请免费参加集训的19位民间美食高手领取了“毕业证”。在特色菜培训班,记者还“拜师”津巴布韦总统的“御用厨子”王振声,现学了几道巢湖菜。

津巴布韦总统“御用厨子”任教

如何做出正宗的巢湖菜?名师至关重要。来自合肥市餐饮协会的5位大师级厨师手把手把“巢湖美食秘籍”传授给学员了。

究竟什么样的大师级厨师才能担当培训重任?曾给津巴布韦总统做菜的大厨绝对够格。身为中国烹饪大师,餐饮业国家一级评委王振声在接受记者采访时透露,1989年到1993年,他曾在中国驻津巴布韦领事馆工作,津巴布韦总统穆加贝就经常吃他做的中国菜,其中就包括徽菜、巢湖菜。“他很喜欢吃我做的菜,有时候还打包带走。”

王振声介绍说,鱼米之乡的巢湖,在西周时期就有了“巢湖宴”,如此好的食材资源和饮食文化应该让更多年轻的厨子传承下去。

10大巢湖名菜国庆集中“开席”

究竟什么样的菜才能称为巢湖菜呢?安徽省东方徽菜研究所办公室主任李道明给出了解释,他称,以巢湖地区食材原料为主,烹调出具有鲜明地方风味的菜都称为巢湖菜,这类菜的特点是,以鲜、咸为主,擅长烧、炖、蒸、煮、余等烹饪技艺。

记者在培训现场发现,每道菜做到关键时,学员们都会伸长脖子甚至站起来记录,一道菜做完,所有人都忍不住跑到前面去拍照。荷叶包鸡、凤炖牡丹、巢湖马鞍鳙、锅贴虾饼、馄饨鱼、红烧划水、香煎白鱼、八宝鳊鱼、明珠甲鱼、李鸿章大杂烩……3天里,名师手把手教会了10道巢湖国宴菜,从切、蒸、烧等基本技艺到拼盘、配色等美学常识,从选料方法到名菜典故、创新技巧。

“今年国庆,游客就能在环巢湖北岸12



令人垂涎欲滴的巢湖名菜

家巢湖特色菜餐饮示范点吃到正宗的巢湖国宴菜和巢湖土菜了。”合肥市旅游局局长桑林兵告诉记者,环巢湖餐饮今后要主打“巢湖菜”,下一步,还将在民间选出“10大巢湖地方名菜”。

巢湖佳肴将来或能“打包”

“巢湖一半水一半鱼,水产丰富,创造了很多鱼类的做法,这也是国宴菜的灵感来源。”王振声说,巢湖菜属于徽菜的一部分,但靠近山区的徽菜油大,而巢湖菜靠近水边相对油小。

正是因为其味道平和中庸,没有刺

激性,不仅国宴喜欢用,也符合现代人的营养需求,吃多一点也不会伤身。因此随着巢湖菜的整理、挖掘并重新包装,未来完全可以成为环巢湖旅游的核心吸引力之一。

“巢湖菜完全可以借鉴‘符离集烧鸡’模式,让游客离开巢湖的时候还能带着。”王振声表示,建议巢湖餐饮及食品工业企业,推出能带走的“巢湖宴”。

据了解,这“10大巢湖名菜”除了明珠甲鱼、李鸿章大杂烩价格在300~400元/份以外,其余8道菜的消费标准均在100元/份左右。

客人还在酣睡 旅社喷出火舌

星报讯(雷阳记者张威 黄洋洋) 昨日凌晨3时许,省城龙河路西园新村一旅社突发大火,失火时,旅社里还有三四位客人在酣睡。幸运的是,由于大火发现较为及时,火灾没有造成人员伤亡。

昨日早晨,记者来到现场看到,失火房间被熏得漆黑,到处可见被烧毁的杂物。邻居陶女士告诉记者,当日凌晨3时许,她被儿子的呼喊声惊醒,只见窗外火光冲天。见状,陶女士立即携带孩子跑出家门,并大声呼喊邻居躲避。“失火的是一家小旅社,等我从家出来时,大火已形成规模,火舌从窗户里不停地往外喷,最少也得有10米高。”陶女士说,喷出的火舌将楼上住户家的空调烧毁,5层往下的墙面都被熏黑。

据介绍,就在火着起来的时候,该小旅社内还有几名入住的客人,还好旅社老板发现及时,立即敲开了客人所住的房门,从而避免了一场灾难。

消防赶到后,大火才得以控制。失火原因目前还在进一步调查中。

盗窃景点功德箱 监控记录留贼影

星报讯(王克仓 张欣 记者范竹标) 景点“功德箱”遭窃,窃贼身影恰巧被监控设备拍个正着。9月2日上午11时许,21岁的陈某再次出现在该景点伺机行窃时,被民警抓获。

8月30日12时许,肥西县三河派出所民警接报称,三河镇一旅游景点七楼“功德箱”里面香客捐的现金被盗。民警接警后立即赶到现场勘查,发现七楼两个“功德箱”其中一个箱内现金全部被盗。后经了解,被盗位置刚好安装有监控摄像头。民警立即调取录像进行查看,发现当日11时许,一名身体瘦弱的男子有重大作案嫌疑,视频清晰地记录下该男子先将“功德箱”撬开,并分数次将箱内现金全部盗走的过程。

民警分析判断,该嫌疑人很可能再次作案,于是安排警力蹲点守候。果不其然,9月2日上午11时许,该嫌疑人身影再次出现在此处,当其伺机再次作案时,被等候多时的民警当场抓获。

经审讯,嫌疑人陈某系庐江县泥河镇人,现年21岁,因迷恋上网,手头吃紧,于是动起了歪脑筋。

目前,陈某因盗窃,已被肥西警方刑拘。

相关链接 记者现场学艺,教你学做巢湖菜

“这哪里是菜,简直是画!”这是记者昨日上午观摩名师培训的第一感受。想知道这些菜是怎么制作的吗?记者偷偷向大师们学了几个招,看看您在家里能否操作。

馄饨鱼

名菜解读:用巢湖鱼肉做皮包馅蒸制而成的一道国宴菜,无论鳊鱼还是黑鱼都可以用作原料,配以多汁的黄鸡皮,金红火腿,褐色香菇等,装盘时鱼头、鱼尾放两边。

大师指点:鱼肉切薄片的时候刀要快,这样角度、厚度才均匀;包馅之前要将鱼片放在案板上,用酒瓶之类的工具轻轻捶打鱼片,根据手感将其捶得展开、轻薄、均匀,

这样透明好看;装盘之前最好先在盘上撒上一小勺油,这样不会粘盘底;要用长条盘子装这道菜;最后怎么知道鱼烧好就看鱼眼睛是不是突出了,突出了就是好了。

风炖牡丹

名菜解读:巢湖岸边有荷叶还有牡丹,在巢湖姥山一带便多有牡丹种植,美食家们取此为料,再用猪肚制成牡丹花瓣,辅以鸡相炖,味道鲜香。

大师指点:鸡肉最好是取1年以内的仔母鸡;如果是招待贵宾,需要剔去鸡骨头,这很讲究功夫,一般人做不来;但普通人家、普通饭店做,鸡骨头就不用剔;再用牙签穿卷猪肚成牡丹花卷,牡丹花朵的大

小可以根据牙签大小,如果想做大,就自制大的牙签。

锅贴虾饼

名菜解读:是芜湖、巢湖地区传统名菜,烹制特色是在虾泥中加荸荠、油煎余熟后淋芝麻油,虾饼底层黄亮香脆,上层鲜软嫩美,佐以甜面酱趁热食之,味极鲜美。

大师指点:猪肉一定要很肥不带一点瘦肉,不然下锅煎的时候肉片会缩或者卷翻不好看;最好选马蹄做辅料,好让虾肉入口更脆,若没有马蹄就取山药,但不能选会变色的山药,否则会影响菜的颜色;虾仁最好选取巢湖的白米虾,这样颜色会像水晶一样好看。

拍卖公告

受委托,将于2012年9月13日上午10:00在本公司拍卖大厅举行拍卖会,现公告如下:

一、拍卖标的:闲置及废旧设备、仪器仪表等物资一批,整体参考价113.5万元(详情请与我司联系)。

二、标的展示时间:2012年9月9日起至2012年9月10日17时止展示于存放地。

三、竞买登记及报名要求:本次拍卖只接受企业法人的报名,竞买单位注册资本须在100万元以上(含100万元)。

参加竞买须提交年检有效的单位营业执照、法人代表授权委托书、法定代表人及代理人身份证明,委托代理人必须是竞买单位的正式员工,须提供社保证明材料(以上证件均需提供原件核查,复印件加盖公章存档)。有意者请于2012年9月12日17时前到我公司咨询、办理竞买登记手续,并缴纳竞买保证金人民币50万元(该保证金须由竞买单位基本账户汇入,以实际到账为准);竞买不成,保证金于拍卖会后三日内全额无息退还。

四、公司地址:合肥市芜湖路347号城市华庭B座9楼

五、联系电话:(0551)2840110 (0)13965133215 孙先生

传真:(0551)2871178

网址:http://www.jcpm.com.cn/

安徽君诚拍卖有限公司
2012年9月5日