



徽菜如何“重振雄风”之二 突破人才瓶颈 不断开发创新

纵观目前的餐饮市场,粤菜可谓一柱擎天,川菜五湖四海,湘菜街头巷尾,而如今的徽菜似乎少了当年的辉煌,但随着首届中国徽菜产业发展大会暨第二届安徽餐饮博览会的开幕,徽菜的关注度备受提升,新一轮的振兴风潮已跃跃欲试。徽菜能否借势崛起呢?

记者 邹传科



人才缺乏成瓶颈

谈到餐饮,不能回避的就是人才,徽菜人才的素质是制约徽菜发展的内因。“一个好的厨师必须要经过十年以上的磨炼方能成金,而现在很多厨师一两年就速成了。”省城多家餐饮集团的顾问汪秀年认为,这种“短、平、快”模式培养出的厨师只能称为厨工。

业内人士认为,现在,厨师培训机构教学水平低,追求速成效应,导致学生的理论知识薄弱,创新意识差,学厨人员文

化水平和吃苦耐劳的精神也都大大缩水。同时,高级教师的缺失成为制约徽菜发展的最大瓶颈,很多专业人士改行,专业教师严重缺乏,半路出家的教师多,使得教师队伍参差不齐。人才的断层也导致了产品的断层。省餐饮协会相关负责人分析,现在徽菜都是在吃老本,创新出来家喻户晓的产品可谓少之又少,而川菜、湘菜中则会不断有新产品出现,这样的徽菜怎么能拼过其他菜系。

缺少大品牌带动

与其他菜系相比,徽菜龙头企业太少,尤其是缺乏在全国叫得响的大品牌。

据了解,中国饭店协会公布的“2011中国餐饮百强品牌”中,鲜有皖企上榜。省城一家徽菜老字号企业负责人认为,现代餐饮比拼的是特色与规模。“有了特色,还要通过连锁形成规模。”如湘菜、川菜均有在全国叫得响的连锁品牌。和这些品牌相比,我省餐饮连

创新是永恒的主题

徽菜的创新是艺术,也是烹饪技艺的永恒话题。要在风起云涌的餐饮市场立足,在保持自己特色的前提下,面对竞争日益激烈的餐饮业,“人无我有,人有我精”的新菜品是徽菜突围的重要手段,不断开发创新菜品,才能引领餐饮潮流。

“徽菜一直以来就是以重油、重色、重火功,味道偏咸鲜为特色,”食为先酒店集团总经理丁和平认为,现在人们饮食更注重营养的搭配,徽

徽菜还需文化底蕴

徽菜流传至今已有千余年历史,每一道菜都蕴含着博大精深的徽文化。例如,“刘安点丹”这道菜就把淮南王刘安与豆腐之间的渊源关系连接起来。“李鸿章大杂烩”是把历史名人李鸿章和徽菜做了很好对接。

如何汲取和提炼徽文化,并把文化通过菜肴表现出来,是徽菜品牌之路的法宝。据云徽府餐饮文化有限公司总经理方晓明介绍,饮食

锁的区域特色还不明显。而在采访中,一位徽菜饭馆老板也无奈地表示,从原料的购买上也可以看出徽菜产业化的薄弱,在北京买湘菜的原料很容易,但徽菜的原料却很难购得。

在采访中,省城多位餐饮界人士也表示,徽菜应该学习粤菜、川菜的张扬,在美誉度上做文章,这样才能扩大徽菜的认知度和影响力。

菜的创新要适合大众消费需求,适应对外交流的需要。“徽菜的创新可以在多方面体现,用料组合尝试利用徽菜的特色原料,采用过去未曾使用过的调味方法、刀工处理、营养搭配等都有极大的创新空间。”此外,菜肴创新的手段也有很多,大胆地运用新培植原料、新器具设备、切配组合等工艺的变化,盛装造型的改变,各地风味以及中外的借鉴融合等,在尊重传统的前提下,尽量糅合现代因素,都是特色创新的手法。

文化由地域性的人文文化和食俗文化相结合,包括食材、技法、风味、器具等烹饪文化。“安徽独特的人文地理产生的烹饪材料,独特的环境造就的地方特产,发源于新石器时代的烹饪技艺,都是独特的烹饪文化。”方晓明认为,恢复传统,珍惜名品的培育,发扬烹饪技艺,在尊重烹饪风味文化的前提下,增加菜品的文化附加值,是徽菜发展的重要手段。

合肥市桥西酒藏储商贸有限公司热烈祝贺2012首届中国徽菜产业发展大会暨第二届安徽餐饮博览会召开



酒藏储™

首创中国平价名酒连锁



酒藏储合肥店开业



酒藏储杭州店开业

诚招安徽地市县加盟商 诚邀酒水销售精英加盟

战略合作品牌



13家全国性名酒, 500种产品鼎力支持
截止2012年9月9日全国已开业165家

凭本报到合肥专营店购买价值每箱伍佰元以上白酒,立减贰佰元现金。

安徽公司地址: 合肥市潜山路与淠河路交叉口向西60米
招商加盟电话: 0551-5774079 1530560000 13305698677