

李家
天然小磨香油
不真就赔100万 中国人保承保

名店当家菜

/香/尖/上/的/周/口·香/尖/上/的/美/食/



红烧黄河大鲤鱼 扛起豫菜复兴大旗

——《周口晚报·名店当家菜》栏目记者专访周口人家行政总厨冯永红

本栏目由中国人保承保的李家天然小磨香油独家冠名
联合主办:周口晚报、周口优选、百度周口营销服务中心、
周口市餐饮与饭店行业协会、周口市食材专业委员会
栏目策划执行:周口报业传媒集团商务会展部



周口人家行政总厨冯永红师从中国烹饪大师、豫菜泰斗陈进长先生,是中国高级烹饪大师、豫菜名师。



红烧黄河大鲤鱼

长期以来,大家对于河南美食的印象多停留在胡辣汤、烩面等传统小吃上,而河南美食当中的“硬菜”,要么因为食材稀缺,难以走入寻常百姓家;要么因为缺乏特色,被归于普通家常菜。虽然豫菜的历史悠久,但很多人对豫菜不甚了解。《名店当家菜》意在打造河南精品美食栏目,为大家呈现豫菜之美。

本期《名店当家菜》栏目记者专访周口人家行政总厨冯永红,为大家介绍一道经典豫菜——红烧黄河大鲤鱼。

黄河大鲤鱼为我国四大名鱼之一,它以金鳞赤尾、肉质细嫩、口感鲜美而驰名中外。在诸多可供食用的鱼类当中,黄河大鲤鱼可谓历史悠久、源远流长。民间传说中有“鲤鱼跳龙门”的故事;《诗经》有“岂其食鱼,必河之鲤”的赞誉;诗人李白有“黄河三尺鲤,本在孟津居。点额不成龙,归来伴凡鱼”的佳句……黄河大鲤鱼在人们心目中的地位可见一斑。黄河大鲤鱼的蛋白质不但含量高,而且质量佳,人体消化吸收率可达

96%,并能供给人体必需的氨基酸、矿物质、维生素A和维生素D;黄河大鲤鱼的脂肪多为不饱和脂肪酸,能有效降低胆固醇,可以防治动脉硬化、冠心病。

据冯永红介绍,中原地区素有“无鲤不成席”的说法,红烧黄河大鲤鱼是河南省的传统名菜,也是周口人家的当家菜品。该菜品色泽红亮、味浓、肉质细嫩、肥而不腻、口感软糯、肉质筋软、鲜咸味美。多年来,围绕黄河大鲤鱼的有关传说和风俗习惯很多,红烧黄河大鲤鱼作为豫菜“头牌”当之无愧。

冯永红在制作红烧黄河大鲤鱼时,一般会选用重约1.5公斤的野生大鲤鱼,宰杀清洗完后,改花刀、拍粉后放入油锅,炸至金黄色;锅内放少许油,将葱、姜等炒香,放入鱼及料酒,然后依次放入高汤、老抽、糖等佐料,小火煨30分钟出锅,沥汁即可。

传承厨艺,坚守匠心。作为周口餐饮界名店之一,周口人家一直致力于发扬传统文化,传承百年豫菜经典,用实际行动支持豫菜发展。(周彦)

大鲤鱼的小故事:蒋介石的寿宴“大菜”

1936年10月29日,蒋介石来到洛阳,10月31日是蒋介石50岁寿辰。相传为给蒋介石祝寿,时任国民党中央陆军军校洛阳分校主任、洛阳地区警备司令的祝绍周不惜耗费人力、物力,将吴佩孚当年修建的阅兵台改为“寿国台”,并在龙门东山香山寺内修建了一座别墅。

寿宴当日,由于刚刚打了败仗,日军又不断蚕食中国领

土,蒋介石苦无良策,寝食难安,面对寿宴没有一点胃口,在场的官员很焦急。正当大家面面相觑、不知所措时,由洛阳万景楼名厨烹制的一道菜——红烧大鲤鱼被端了上来。蒋介石面露喜色,问:“这是什么鱼?”厨师不慌不忙地回答:“此鱼为黄河大鲤鱼,鲤者,利也,预示着委员长即将打败小鬼子!”蒋介石听罢大喜,连忙吩咐大家共同品尝。

“曙光杯”第二届厨艺技能大赛落幕

□记者 黄佳 周彦 通讯员 黄安乐

本报讯 5月19日上午,位于市区七一东路的周口市厨具市场内人声鼎沸,由周口市川汇区总工会、周口市餐饮与饭店行业协会主办,周口市厨具市场承办的“曙光杯”第二届厨艺技能大赛正在举行。

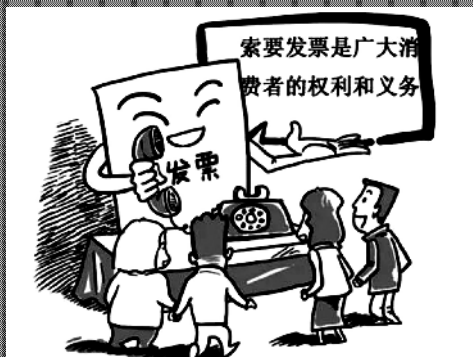
本次大赛设团体奖6名、专业厨师奖30名、干部职工奖12名,特邀中国烹饪大师、豫菜泰斗陈进长等餐饮行业专家担任评委。大赛所用厨具、厨具由周口市晟成厨具有限公司曙光旗舰店提供,厨房操作间由不吃亏面馆提供,食材原料由旺厨食材广场提供。大赛共吸引我市30多家饭店、60多位选手参加,参赛选手大多具有数十年烹饪经验。

比赛开始,参赛选手们忙得不亦乐乎,两个小时后,选手们精心制作的佳肴呈现在了大家面前。评委们细心品尝每一道菜,本着公平、公正、公开的原则,从色、香、味等方面逐一点评、打分。最终,禧龙餐饮有限公司获团体一等奖;秀海餐饮有限公司、俏码头餐饮有限公司获团体二等奖;皇家主题酒店、越秀餐饮集团、项城御景湾食府获团体三等奖。

周口市厨具市场作为本次大赛的承办方,董事长孙志超在接受记者采访时表示:“本次厨艺大赛以弘扬周口饮食文化、传承并创新烹饪技艺、展示周口名店名菜、推动餐饮行业发展为主题,通过提升从业人员的烹饪水平和服务质量,促进周口餐饮业又好又快发展。”

周口市餐饮消费维权直通车

有问题找我们,晚报帮您来维权!



发票是消费者与经营者之间发生经济往来的依据,也是税务部门实施监控的主要依据。消费者如不索取发票,经营者可能会趁机逃税,导致国家税收流失,破坏社会经济秩序,

给消费者造成有形或无形的损失。

付过账却不开发票、不开发票可以赠饮料、索要发票要加钱……消费者可能都遇到过类似的“发票问题”。商家软磨硬泡,百般借口乔上阵,为的就是让消费者本应得到的发票拿不到手。

就餐时不给发票、菜品中有异物、被迫接受最低消费、油烟扰民、强制使用一次性消毒餐具……

如果您有以上类似遭遇,请在第一时间向我们反映,照片、视频、录音资料均可。无论何种形式,我们都将对市场上的这些行为进行曝光,维护您的合法权益。

拨打我们的监督热线,我们将在第一时间关注您的呼声,通过记者的调查和呼吁,引起有关部门的重视,让您的合法权益得到维护。

热线电话:18639402569