

闽菜馆必品“佛跳墙”

上海闽江饭店“老法师”掌勺,经过几番波折,代表闽菜亮相世博美食区的重任落在了上海南新雅大酒店,而据该酒店有关负责人表示,他们主要依托的是原闽江饭店的闽菜大厨。考虑到世博园区内的餐厅还没有自助餐,闽菜馆里将以自助形式出现。据了解,闽菜是上个世纪20年代初进入上海的,其后以闽江饭店最为著称,该店有著名福建厨师上灶烹调。经营的福建菜约有一二百

种,其中最著名的有:具有200多年历史的福建首席名菜佛跳墙,佐酒闽菜闽生果,还有鸳鸯鱼、酒糟鸡、七星鱼圆汤、炒瓜仁、红糖鸡丁等。该店有两座餐厅,200多座位。其中较大的一间设备齐全,为外宾和华侨专用。

南新雅大酒店表示,为了迎接世博会,他们所属的杏花楼集团早就开始了人员服务技能培训,因此进入八大菜系馆,他们可以说“精心准备,蓄势待发”。

相关链接:

闽菜状元“佛跳墙”,选用鱼翅、海参、干贝、鲍鱼、笋尖、鸽蛋等20多种原料和配料煨制而成,选料精细,刀工讲究,烹制严格。此菜品尝起来,醇香浓郁,烂而不腐,味中有味,使人唇齿留香,余味无穷。“佛跳墙”还作为国宴的主菜,多次招待过外国元首和贵宾。需要提醒的是:在世博园区外佛跳墙的价格就比较昂贵,不过在园区内品尝一下地道名菜也不失为世博之旅的有趣之处。

除“佛跳墙”外,闽菜以烹制山珍海味见长,多以汤、煨、炖为主调,俗称功夫菜。而聚春园恰恰继承了闽菜的特色,各款菜肴不但选料精细,制作考究,而且口味纯正。



相关链接:

鲁菜是我国覆盖最广的地方风味菜系,遍及京津塘及东北三省。鲁菜讲究调味纯正,口味偏于咸鲜,具有鲜、嫩、香、脆的特色。十分讲究清汤和奶汤的调制,清汤色清而鲜,奶汤色白而醇。在山东,无论是参、翅、燕、贝,还是鳞、介、虾、蟹,经当地厨师妙手烹制,都可成为精彩鲜美的佳肴。仅胶东沿海生长的比目鱼(当地俗称“偏口鱼”),运用多种刀工处理和不同技法,可烹制成数十道美味佳肴,其色、香、味、形各具特色,百般变化于一鱼之中。鲁菜善于以葱香调味,在菜肴烹制过程中,不论是爆、炒、烧、溜,还是烹调汤汁,都以葱丝(或葱末)爆锅,就是蒸、扒、炸、烤等菜,也借助葱香提叶,如“烤鸭”、“烤乳猪”、“锅烧肘子”、“炸脂盖”等,均以葱段为佐料。

鲁菜 孔府家宴移师世博

作为“八大菜系”代表之一的鲁菜将以“现代派”的形式与参观者见面,400多平方米的鲁菜馆将由齐鲁万怡大酒店进行管理,业主方会在400多平方米的餐厅里,带来孔府家宴让参观者品尝。来自全国乃至全世界

的游客不仅能看到、品尝到正宗的传统鲁菜,更能切身感受到鲁菜蕴含的浓郁文化。届时,齐、鲁古国的礼仪风范和现代山东的热情好客水乳交融,将为游客奉上一道难忘的“大餐”。

孔府菜分宴会饮食和日常家宴两大类,分别用于不同规格的招待及日常用餐。让其菜品难以望其项背的是,几乎每道孔府菜

都有典故。“孔府一品锅”因衍圣公为当朝一品官得名,“带子上朝”、“怀抱鲤”等菜又有辈辈为官、代代上朝的寓意。

在山东省社会科学院研究员王赛时看来,上海世博会特辟“八大菜系”展区向世界展示中国饮食文化,山东省将鲁菜展示题目确定为“孔子家宴”,这为孔府菜在山东乃至全国的振兴提供了有利的契机。

相比八大菜系餐厅的精雕细琢,中华美食街采取了类似美食广场的方式,游客可以自由选择中意的美食,就餐统一在一块区域,各省市入选餐饮企业只要负责后台操作即可。目前全国各省区市入选中华美食街的餐饮企业都已确定,包括了天津狗不理包子、兰州拉面等各地著名小吃,其中不少都是当地颇具盛名的老字号。

据了解,这种会聚中国所有省市知名中餐品牌的集体营销并不多见,如何将多达33家的餐饮企业进行组合和整体的品牌包装,尤其是挖掘出中餐蕴含的深厚文化,是此次世博营销成功的关键所在,这也正是中餐国际化需要突破的瓶颈。

“中华美食” 进世博趣闻不断

青海:小吃改名进世博

青海申报了几种既符合世博局要求,又能体现青海特色的地方名小吃,其中有化隆拉面、狗浇尿、老酸奶等。经过上海世博局餐饮部的审核,其他小吃都顺利过关,唯独狗浇尿因为名字似乎有些不雅没有通过,并要求其尽快更名重新申报。

狗浇尿(也叫烫面饼子)已经在青海叫了很多年,还能改成啥呢?最后,专家给狗浇尿重新起名青海甘蓝饼。因为做狗浇尿使用的是清油,青海榨清油的油菜分三种类型:甘蓝型、芥菜型和白菜型。其中甘蓝型油菜产量高、品质好,用这种油炸制的食品非常可口。5月1日,狗浇尿将以全新的名称在上海世博园区中华美食街亮相。而在青海,该叫啥还叫啥。

武汉:大学生厨师掌勺

世博园里的湖北美食展区有150平方米,将现场制作和销售50余道湖北名菜名点。从武汉商业服务学院获悉,该校16名师生将来到上海一展厨艺,武汉人耳熟能详的豆皮、热干面等特色小吃将香飘世博园区。

这些师生是受湖北省烹饪酒店协会之邀前往上海的。16名师生中,除1名教师外,其他均为学生。他们将制作7个品种的湖北传统小吃,除了豆皮、热干面,还有鱼面和烤方等。这些学生均为大二学生,在学校接受了两年的专业训练,曾在全国大学生烹饪比赛中夺得金奖,“技术上没有问题”。

辽宁:15秒内完成一人份配餐

辽宁亮相世博会的8种特色小吃包括大连海参,主食是特色大连虾仁水饺。为此该省专门举行了烹调技术大赛,为服务世博会选择厨师及面点师。参加比赛的人都是大连各大酒店选择的员工,必须具备四级以上的英语水平,其中还包括日语、法语等小语种。根据世博局的规定,由于参观人员密集,每个省区市提供的快餐必须在15秒内完成一人份的配餐,否则将影响整体参观的进度。最终,烹饪组冠军吴国峰、面点组冠军刘淑娟等人将代表辽宁到世博会服务。在世博美食街辽宁区27平方米的后厨里,所有工作人员将穿上特制的天蓝色工作服,体现辽宁大连沿海的特色。

台湾:预想一天卖出6000碗的牛肉面

台湾牛肉面是集合大陆各省的饮食精华,又融合台湾饮食文化而成的。这次出现在中华美食街的是有60年历史的台北的老董牛肉面。不少大陆参访团、旅游团到台北,都要到店里来尝一碗闻名已久的老董牛肉面。老板刘正雄预计在世博会期间,“老董”一天要卖出六千碗的牛肉面。对于如何保障品质,他已做了充分准备,与上海一家企业合作,在当地建立中央厨房,四月份将赴上海进行员工培训。届时,到世博会参观的游客将能品尝到“老董”的招牌产品——马英九最爱的半筋半肉牛肉面、郭台铭宴会上出现过的冠军牛肉面、葱烧饼、台式香肠、现烤凤梨酥等。

旅游时报

世博旅游周刊

EXPO2010 TRAVEL WEEKLY

主编 王路 副主编 成真

EXPO 2010 SHANGHAI CHINA

距上海世博会开幕 倒计时60天