

寻味徽州

第七届中国徽菜博览会会刊

这些美食,哪一个才是你的菜?

一提到安徽大家除了想到“天下第一奇山”黄山以外,还会想到安徽美食,徽菜属于中国八大菜系之一,早就声名在外。徽菜以烹制山珍海味而著称,它的特点是常以火腿佐味,冰糖提鲜,擅长烧、炖,讲究火工。徽菜具有浓郁的地方特色和深厚的文化底蕴,是中华饮食文化宝库中一颗璀璨的明珠。游客到安徽,除了领略安徽美丽的风光,也要把那里各种各样的美食尝一尝。

火腿炖甲鱼



以徽州山区特有的“沙地马蹄鳖”为主料,火腿及火腿骨等为辅料。主要原料是甲鱼、火腿,口味是鲜香,工艺是炖。甲鱼有较好的净血作用,常食者可降低胆固醇,因而对高血压、冠心病患者有益;甲鱼还能“补劳伤,壮阳气,大补阴之不足”,对肺结核、贫血、体质虚弱等多种病患亦有一定的辅助疗效。菜成后汤色清醇,肉烂香浓,裙边滑润,无腥昧。

黄山炖鸽



黄山炖鸽这道名菜就是取材于黄山名产——黄山山药与黄山野鸽以隔水炖法烹制成菜。山药滋阴补肾,鸽肉健体强身,被当地百姓视为滋补延年的佳品,此菜是徽菜中的传统名肴。

双爆串飞



以山鸡和野鸭脯肉为主料,以青豆、鸡蛋清作辅料,用民间特有的方法制成。菜白绿相间,形如麻花,肉鲜嫩,略带葱、姜和花椒香味。

腌鲜鳜鱼



腌鲜鳜鱼又称屯溪臭桂鱼。是徽州风味名菜之一,此菜鲜香透骨,鱼肉酥烂,风味独特。成名已有百多年历史,每至重阳节桂鱼上市,人们都以一尝此鱼为快事。

问政山笋



相传,南宋年间,徽商崛起,在杭城经商的歙人,思乡情浓,常托人捎去向政山竹笋尝新,以解思乡之情,怀故之梦。家人起早将破土的春笋挖出,在新安江行舟时,剥尽笋壳切后入砂锅,加江水,以炭火清炖,至杭州时打开砂锅,笋味香脆可口,宛如在家吃鲜笋一样美味。地道民间徽菜从此便成为了与徽商有关的思乡美食。



丽清大别山鹅火锅

做新经济发展引领者 做绿色餐饮引导者

坚持“绿色养生”主基调 为百姓贡献有生命力的餐饮

笔者在丽清大别山鹅火锅的几天调研中,看到许多值得学习的地方,了解到许多有生命力的企业发展要素,特别值得餐饮界学习。

丽清大别山鹅火锅菜品主料一律坚持“绿色养生”,所有的食材从大别山原产地供应,食材进入店内,又要经过检验层层把关,确保新鲜、绿色、有机的食料进入厨房;凡是查出不新鲜的、不是原产地菜品,经办人一律重罚;凡是消费者反映菜品在消费时出现质量问题的,食材检验人员也被重罚。多道把关,丽清大别山鹅火锅“绿色养生”一路畅行,开业至今的10年时间内,还没有消费者因食材问题投诉的。

菜品既要“绿色养生”,也要常变常新。为此丽清大别山鹅火锅店不断加大菜品的研发、烹饪的技术开发,确保月月都有新菜品面市。一位消费者说,丽清大别山鹅火锅百吃不厌,家庭聚餐吃、宴请好朋友吃,他家的饮食生活已与它结成一体。

顺应经济发展新趋势 餐饮发展唱响共享经济梦

丽清大别山鹅火锅在发轫起步之际,就有了清晰的目标人群,把服务普通百姓列为最重要的消费客户群;顺应社会经济的发展要求,为广大百姓服务。

特别是在经济社会出现新情况时,丽清大别山鹅火锅总经理邵正东能靠着敏锐视角,提前捕捉到经济社会的新现象,及时把控企业的发展。在党的八项规定出台之际,丽清大别山打出“低端的消费、高端的品质”消费理念,引领餐饮向大众化的市场走,服务百姓,真正让百姓享受高品质的餐饮服务,满足群众日益丰富的生活需求。

当连锁餐饮刚刚才露尖尖角时,大别山集团全面布局餐饮连锁,在长三角、北、上、广等城市开连锁直营店,一鼓作气,在全国开了近500多家加盟店。这成就了丽清大别山鹅火锅在全国的品牌影响。

靠齐共产党员标准要求 全心全意服务消费者

餐饮企业开店迎客,关键是要做好服务。为了从根本上让员工自觉做好服务,邵正东把共产党员全心全意为人民服务的理念,运用到实际的服务工作中。依照的党章的要求,寻求辖区党组织的帮助,成立大别山鹅火锅基层党支部,积极培养员工入党;并不断用党员的要求,规范工作人员的服务标准,言行一致,服务百姓。让每一位消费者在丽清大别山鹅火锅宾至如归,家一样的感觉。让每一位工作人员,争当工作先锋,争当社会的楷模,为社会输出正能量。

同时,丽清大别山鹅火锅及时组织店内员工参加辖区党组织的活动,及时了解党的政策,开展为民服务,帮扶困难群众,吸收低收入家庭和困难就业人员到店内就业。

担当社会责任 做新时代的餐饮企业

在采访之时,邵正东先生反复强调,企业要有社会担当,奉献社会责任。他说,近期我们认真学习领会了党的十九大精神,感觉到我们社会越来越有奔头;企业发展的新春天又要到了,我们企业要抓住新时代的发展新机遇,牢固树立为大众服务的餐饮消费理念,创新发展丽清大别山鹅火锅,让每一位员工都有幸福感,做新时代的餐饮企业。



十年前,丽清大别山鹅火锅从大别山走出,秉承“绿色养生”的理念,怀揣服务百姓的梦想,勇闯市场,如今已经成长为安徽餐饮业一张名片,成为安徽百姓喜爱的大众餐饮。

十年来,丽清大别山鹅火锅扎根合肥,辐射安徽,走向全国,从一家店发展到600家店,常变常新,在餐饮业树起一座丰碑,向社会展示一个企业健康发展新奇迹。

昨日笔者采访大别山集团总经理邵正东先生,谈起企业的发展,他说:企业做大做强,核心的是企业要有责任使命,奉献社会,关爱员工,服务百姓。我们企业初心不变,辛勤耕耘,一直前行。

