

典型示范



2015年6月16日 星期三 编辑:王路路 美编:陈惠芳

——2015东营食安周特别报道



东胜大厦后厨制作精益求精。 本报记者 段学虎 摄

汤汁代替调味剂 古法压榨食用油

东胜大厦餐饮追求色香味,不忘舌尖上的健康

本报记者 宋贝贝

拥有400余亩绿色生态种植基地 及合作农场——临朐天润农场

对餐饮业而言,食品安全是餐饮企业良性发展的基石。尤其是在地沟油、毒豆芽、毒西瓜等食品安全事件成为百姓心中挥之不去的“阴霾”的当下,餐饮企业对食品安全的重视程度和把控能力更成为外出就餐者消费信心的风向标。

对此,东胜大厦把全力保障餐饮食品安全、增强餐饮消费信心,视为餐饮企业日常工作的重中之重。在原料采购、运输配送、储存管理、后厨环境清洁等环节加大投入,保证消费者“舌尖上的安全”。

在美丽的黄河岸边,紧邻利津黄河大桥处,种植着各种蔬菜、水果,养殖着鸡、鸭、羊等各类家禽。这就是东胜大厦的绿色生态种植基地。据了解,该基地占地面积400余亩,分为特色水果区、蔬菜种植区和家禽养殖区。此外,东胜大厦与潍坊市临朐县天润农场合作,打造集生态养殖、有机种植、农事观光体验一体化农业基地。

可能很多去东胜大厦就餐的顾客并不清楚,自己吃在嘴里的许多菜都是来自于这个基地。为了从源头上保证消费者的饮食安全、健康,基地内蔬菜、水果全部使用无公害生物菌肥,以此保证所有产品都是无任何农药添加剂的纯绿色产品,让消费者吃的安心。

有些反季节蔬菜基地种不出来,东胜大厦采购人员就找供应商采购。为从源头保证菜品的安全,东胜大厦对供应商严格筛选,“供应商必须三证齐全,而且要保证菜品的新鲜、卫生、无公害。”采购部门负责人介绍,为了拿到当天最新鲜的蔬菜,采购人员经常凌晨就出发,到附近市场或者附近地市的大型蔬菜市场采购。海鲜则是去青岛、烟台、威海、大连等地购买,“有一次为了买质量较高的鱼翅、燕窝,我们甚至跑到了广东、上海订货,空运回来。”该负责人介绍。

原材料拿到后,就得进行加工了。择菜、清洗、精洗、上砧板、改刀、打荷、炒菜、端走、上桌……这样一步步下来,消费者就吃到新鲜、味美的菜了。

各类食材进行分类存放贮藏,冷荤间进行二次更衣消毒……在该酒店厨房内,记者发现,仅厨师用来切菜的砧板就有4个。厨师长王洪奎告诉记者,这种砧板他们称为“墩”,“生墩和熟墩一定要分开。生墩包括肉墩、海鲜墩、菜墩。熟墩则是做凉菜和烧腊的。”王洪奎说,这些墩要时刻注意保持干净、卫生。每天早上一上班对墩进行清洗、酒精消毒灭菌,早已成为东胜大厦厨师们的习惯。

不加食品添加剂 以汤代替调味品

为了讲求色香味,有些饭店会在做菜时使用食品添加剂,有的甚至会使用2—4种。如孜然羊肉,就含有嫩肉粉、羊肉精两种,而土豆泥则会添加薯香油、乳化剂、苋菜红。这让消费者很不放心。厨师长王洪奎说,在东胜大厦,这些食品添加剂都是没有的。

那在不添加食品添加剂的情况下,怎样做才能不影响口感,同时保持营养卫生的呢?在这个方面,东胜大厦有自己的一些小窍门。王洪奎介绍,在泡发食材时,不用添加剂,而选择用油、盐、清水泡。而且,东胜大厦还有一套净化水的设备,“大厦内所有的水都是经过净化处理的,是直饮水,甚至比卖的纯净水还好。”

在做菜时,很多人都喜欢加上味精或者鸡精提鲜。在东胜大厦厨房里,却找不到这些东西的影子。王洪奎说,他们一直用汤来代替味精和鸡精。俗话说“厨师的汤唱戏的腔”,尝下厨师做的汤就知道他炒菜好不好吃。“汤分为三种,即素汤、荤汤、海鲜汤。素汤是用黄豆芽、豆腐皮等经过处理后做成的,海鲜汤是以几种海鲜为原料小火煨出来的,荤汤是以猪皮、鸡爪、肘子、脊骨等十几种材料煨出来的。”王洪奎说,汤的熬制有着非常严苛的要求,比如,荤汤要大火烧开,文火保持,温度维持在98度左右,连续煨9个小时,这样的汤做出来很清,味道非常鲜美。“火太大,汤就白了;火候不到,汤就腥了。”

王洪奎举例道,鲁菜中有一道菜叫滑溜里脊丝,“这道菜里加的是荤汤,荤汤的鲜味都融到肉丝里,从营养学角度讲,汤营养比较全面,也能起到提鲜增香的效果。”

古方压榨食用油 严格控制油温

随着食用油安全问题的不断曝光,消费者对食用油的关注度也越来越高。那东胜大厦做菜时用的油是什么油呢?可能很少有人会想到,东胜大厦食用油花生会自己种植,定制压榨。

在东胜大厦的绿色生态种植基地,每年都会种植大片花生。东胜大厦里的食用油就是来源于这大片的花生地。花生是4粒或者6粒的黑皮花生,这样的花生出油率较高,含胆固醇较少,对人体健康有很多好处。为了最大限度保持花生的营养,花生收获后,东胜大厦会专门雇人手工剥花生皮,然后送往定制油厂用古方压榨。“炒制剥好皮的花生,然后入机器加压,压成花生饼,达到一定的压力后就会出来花生油。”王洪奎说,这样的花生油不破坏营养,纯天然、绿色、营养。

很多人知道,高温下油会产生有害物质,对人的健康不利。但到底要达到多少度才安全?在一次巡查过程中,王洪奎发现一位厨师等油冒烟了后才把菜放进去,他严厉的指出他的错误,并专门开会强调了此事。“在烹制过程中,油加热时的温度不能过高,不然会破坏花生油的营养。而且油温过高,会产生有害物质,对消费者健康不利。油温在四五度就可以了。”王洪奎说。

烹调过程中怎样把握温度?王洪奎介绍,“锅里放油,加热过程中油会啪啪响,这时候还是凉油,等它不响了,油温正好,成为熟油。如果油从中间往外翻滚,也还可以,一旦油冒烟了,这油就废了,绝对不能炒菜用,油冒烟的时候致癌物很重。”