

2月25日,外交部推介会“山西”火了,同时爆红的还有份菜单

外交部冷餐会山西美味出炉记

近日,外交部向全世界推介山西的内容刷爆朋友圈,八分钟看山西激动了好多人,一张外交部冷餐会的菜单也被疯狂转发,很多人看了菜单说,这是一份山西美食必吃清单。

有人说,能不能做成伴手礼;还有人说,山西还有好多好多美食没有列入其中,欢迎来山西品尝。山西味道一时间被人称道。这到底是怎样的一场盛宴呢?这些美食是如何出炉的呢?

山西大厨们奔赴外交部之前,山西晚报记者便深入山西丽华大酒店,探访了在这里为这场盛宴备战的大厨们。

25日深夜,结束了外交部的推介活动,山西晚报记者再次对参与冷餐会的山西厨师们进行了采访,为大家带来这场盛宴出炉的台前幕后,以及对山西餐饮将带来怎样的影响。



吕梁香菇青芥饼

用牙签吃的饭不是普通菜

这场美食盛宴不是我们惯常所见的杯盘碗盏、觥筹交错、热汤热饭的桌餐,而是一场冷餐会。冷餐会说得通俗点就是自助餐,这是一种目前国际上通行的非正式的西式宴会,多被大型商务活动采用。

“谁家平常拿牙签吃饭呢”。外交部这场宴请各方友人的冷餐会就是用牙签吃饭。吃饭形式的不同,自然意味着这不是一场普通的家常饭。从食材、器形、环境到食品安全的方方面

面、分分秒秒都是进行过无数次演练的。

那么用牙签吃的饭要做出啥样呢?首先,冷餐会的主题被定为“表里山河,面迎八方”。吃饭要讲究氛围,冷餐会现场布置极尽山西风情,以剪纸、皮影、漆器为元素,展示山西美食的同时也把地域文化、民俗文化植入其中。用面团吹出的直径1.8米的面气球,在现场颇为吸睛。

参加此次外交部推介活动的有134个国家

和国际组织的230多位外交使节和驻华代表,以及120多名中外记者,53名国际知名中外企业家代表,中央和地方有关部门代表500多人出席活动。对于这么大规模的冷餐会,准备多少食物,准备什么样的美食,这些美食的味道该如何把握?省烹饪餐饮饭店行业协会冯守瑞会长告诉山西晚报记者,三个多月前,协会就抽调组织了近30人的厨师队伍,全部都是厨界精英,大家在丽华大酒店整整磨合准备了三个多月。

每一道菜都是一百天的打磨

最终确定参加冷餐会的山西厨师一共23名,都是从各大酒店挑出来的“大拿”,分别来自山西丽华大酒店、山西大酒店、山西天星海外海餐饮集团、山西会馆、百姓渔村、北京宴、汾阳裕和花园酒店、大同魏都国际酒店等各大酒店。在菜式出品的选择上最初考虑了70多个品种,通过优中选优,经过两个月不断淘汰,最终确定了24个品种,其中菜品17道,面点7道,果品9道以及酒水。

参加冷餐会制作的山西厨师大部分都在太原工作,只有两位外地厨师,一位来自大同,另一位来自汾阳。来自汾阳市贾家庄裕

和花园酒店的厨师长解亚山为了准备这次冷餐会,春节前两个月便从汾阳到太原不断往返,探讨菜品。最初他带来的菜品有汾阳旋粉、汾州核桃仁、冀村豆腐皮、三泉压花肉几种,但最后决定做一道红枣酿米。

“参加冷餐会的每一道菜都是严格考量过的,而且要囊括11个市以及一些重要的山西特产,要通过这个场合把山西味道全力展现给世界。”省烹饪协会的冯守瑞和厨师团队的人心里都明白这顿饭的分量。“选定菜品的过程进行了连续五轮的选拔,有些人差点被淘汰,拿不出好作品就换人。”在这种高压下,

参与这场大宴的厨师们每天都铆足了劲,又是琢磨又是操练。

“确定了做红枣酿米后,选红枣折腾了好几次。”解亚山说,“最初选用了市场上的空心鲜枣,结果不行。又换成了空心脆枣,可发现市场上的枣核处理不干净,还不能吃。枣皮的厚度、枣肉的甜度、枣的色泽度、大小都要考量,最后确定用稷山板枣,丽华大酒店又想办法找来了大小匀称适中的稷山枣。不过枣核就只能自己一颗一颗去了。”练习用的枣加上正式上冷餐会需要的枣,将近两千颗枣都是手工一颗一颗清理干净的。“蒸出来,从色泽到口感都很出彩。”

把每一个细节做到完美

山西丽华大酒店的王云浩是这次出征冷餐会的领队,他告诉山西晚报记者,三个月里,丽华大酒店的后厨就是练兵场,过了春节更是几乎每个人全脱产投入训练。有时每天每道菜做30份,有时是50份,然后是100份,最后是500份,逐渐达到500份食物统一标准。要保证同一菜品500份的味道一致,摆盘有序,大小匀称,完全靠手工完成,是非常不易的。三个月里厨师们就是要训练达到500份出餐是一个味道。因为冷餐会呈现的菜品几乎都是用牙签扎着一口吃掉,所以菜品就要非常精致、小巧。绿豆糕大小只有围棋子那么大;浑源凉粉、柳林碗托这种带调料汤的菜品所用的器皿都是功夫茶盅,端起来可以一口喝掉。

在出征前的一场演练中,山西晚报记者在丽华大酒店看到了王云浩和厨师们对每一道菜进行点评,特别是对一些细节问题,比如肉卷摆放要行列匀称,角度一致。摆盘上

的装饰要保证上下不颠倒。其中一款沙棘香梨羹所用的器皿是白酒盅,500多盅羹汤都是半杯略多,要做到每一盅的量几乎相同;浑源凉粉是用小茶盅盛放,里面放几根凉粉都要研究仔细……所有的细节问题一而再、再而三地被强调,直到25日外交部推介会的前一晚,王云浩提前走访了会场回到酒店,半夜了还在不断交待各个细节。

25日是正式出餐的日子,冷餐会下午五点半才开始,但是准备工作从凌晨三点就开始了。北京宴再次成为山西厨

师们的阵地,23名山西厨师根据各自菜品的特性,有条不紊地进入后厨开始制作各自的菜品。然后所有加工好的菜品分别编号放入特制的冷餐保险箱中,以备进入外交部后厨能够更快速更顺利地出餐。

柳林碗托

Liulin Buckwheat Snack

以荞麦为原料的特色小吃,质地精细,清香利口,制作工艺已有一千多年。

It is special snack with buckwheat as the raw material. It is delicate and fragrant whose production skill has a history of over 1000 years.



每一个人都吃得放心开心

“为了保障这场冷餐会的完美呈现,很多人付出了辛苦。食品安全是首要考虑的问题,这次省食药监局派了两名工作人员进行了全程监管。每一道菜品都进行了化验、留样,每一套餐具都进行过检测,检测数据全部记录存档。从当天早晨五点多开始一直忙到整个活动全部结束。”冯守瑞告诉山西晚报记者,有了这样的安全保障,山西美食才能顺利展现在大家面前。“冷餐会那天嘉宾们吃得特别满意,一位日本外交官吃了咱们的沁州

黄小米卷之后说,不比他们日本寿司的味道差。有的人吃完一份,又转回来吃第二份。那天我们每道菜品都至少准备了550份,有些准备了600多份,结果都不够。就连外交部的厨师长都说,留一份右玉羊排,他们要尝尝。”说起那天现场山西美食火爆的程度,冯守瑞和厨师们都特别开心。如此重大的一场餐饮盛会,很多山西厨师都是第一次经历,这样的经历对于厨师们也是一种成长。汾阳籍厨师解亚山说:“那天办完冷餐会我负责打扫收

拾,外交部的厨师长夸咱们的菜不错,一直竖大拇指。真的很骄傲。这次回去了要好好总结一下,真是跟前辈们学了不少东西。”

省烹饪协会会长冯守瑞说,冷餐会展示的菜品几乎在市场上看不到,都是山西厨师们花了三个月研发打磨出来的,所有食材都是山西特产,融合了中西餐特点,在口感、味道、呈现都是前所未有的尝试。对于山西未来晋菜的发展有着引领和启示作用,对未来晋菜走向国际舞台起到了一个示范作用。(李雅丽)

外交部推介 山西冷餐会菜单

菜品:

平遥牛肉 右玉烤羊排 沁州黄小米卷 相府金钱鲫鱼 山西酥鸡 晋城双色凉糕 朔州酸菜土豆泥 浑源凉粉 稷山枣酿米 忻州沙棘香梨羹 静乐藜麦冻 柳林碗托 沁水山楂 野菜丸子 长治红豆山药圆子 临汾大枣抱桃仁 吕梁香菇青芥饼

面点:

晋商双色猫耳朵 大同如意枣糕 洪洞麻托 太原拇指包 东湖醋桃酥 汾阳绿豆糕 闻喜煮饼

酒水:

青花汾酒 国酿竹叶青 远字牌龟龄集酒 怡园庄主珍藏红葡萄酒 戎子传奇干红葡萄酒 彤康庄园山楂白兰地 石膏山牌翠翠白葡萄酒 鸡尾酒(汾酒)万通清泉纯净水 沁园春矿泉水 夏普赛尔黄梨汁 吕梁野山坡沙棘汁 七月核桃露 苹果醋饮 东湖保健醋 雁门清高苦荞茶 甚喜茶(高山毛健茶)五台山金莲花茶

果品:

汾阳核桃仁 稷山干枣 壶关圣女果干 吉县苹果 阳高杏仁 临猗车厘子 太谷西瓜 隰县玉露香梨 清徐提子

冷餐会厨师名单

山西丽华大酒店 王云浩(领队)
北京宴 彭华强 刘吾森 冯艳君
山西大酒店 靖中宽
山西旅游职业学院 方辉
山西润明食府 闫润明
山西天星海外海餐饮集团 王志强
汾阳裕和花园酒店 解亚山
山西江南餐饮集团 孟庆石
山西晋祠宾馆 刘涛 赵国亮
山西会馆 张彦伟
山西焦煤集团 王福荣 解治国
大同魏都国际酒店 张文
山西迎泽宾馆 段建明
山西丽华大酒店 李志宏
太原百姓渔村餐饮集团 杨刚
山西烹饪餐饮饭店行业协会 李晨伟
太原兴安食雕面塑培训工作室 卫兴安
山西新东方烹饪学校 张华彬
山西迎泽宾馆 武钢林