

我市首届高级中式烹调师培训班开班

“信阳菜万人培训工程”全面启动

信阳消息(屈万新)近日,信阳市首届高级中式烹调师培训班开班典礼在天篷职业培训学校隆重举行。此次培训班由信阳菜推广工作领导小组办公室主办,信阳市人力资源和社会保障局、信阳市商务局、信阳市餐饮与饭店行业协会等单位共同承办。信阳菜推广工作领导小组办公室、市人社局、市商务局等单位负责信阳菜推广的同志,信阳市餐饮与饭店行业协会副会长以上企业代表,餐饮界专家及近100名学员参加了此次培训班开班典礼。

开班典礼上,相关人员解读了信阳市餐饮业发展的现状,分析了信阳菜对其他产业的拉动作用。与会人员分享了一年来推广信阳菜的心得体会,面临的困难和机遇,下一步计划和打算,描绘出信阳菜产业发展的美好理想和宏伟蓝图。整个会场气氛热烈,学员们倍感振奋,大家在信阳菜的大未来中增强了信心和自豪感。

据了解,此次培训共100个课时,分为理论培训和现场实操两大部分。邀请了张天宇、王天义、李宏群、穆长春、史良等近十位大师为

学员授课,理论培训在天篷职业培训学校进行,现场实操在平桥瑞德丰酒家,由大师现场教学,制作信阳菜首批十大特色菜肴,边做边讲,以提高学员烹调水平。

首届高级中式烹调师培训班的开班标志着“信阳菜万人培训工程”全面启动。在未来三年内,我市将举办丰富多彩、形式多样的各类厨师培训班,着力打造一支熟悉信阳文化、会做信阳名菜、懂得养生知识的信阳菜厨师大军,为信阳养生菜产业发展插上梦想的翅膀。

这样搭配,美酒更美味

就像人与人有投缘与否,美食与美酒,也讲究搭配。今天,我们来说说美食搭配更好吃的三大黄金原则。聚餐时随便露一手,让自己更享受,让别人对你刮目相看。



美酒配肉



美酒配奶酪



美酒配坚果

一、酒和肉搭配

如果说,酒肉朋友并不是一个多好的关系词,那么“葡萄酒和肉,绝对是最好的朋友”一定是句好话。葡萄酒和肉在一起吃,幻化出无数美妙的芳香与滋味,葡萄酒中的酸度和单宁,能够柔化肉中的粗纤维,消减脂肪,让大家享受美味,又没有“长胖”的压力。

“红酒配红肉,白酒配白肉”这句经典的话,因为理解的误差,会有一些误会,补充说明一下:很多人单纯从肉质的颜色来理解,红肉,是红色的肉,如牛肉、猪肉这些;白肉,是白色的肉,如鱼肉、海鲜等。应该根据端到你面前的肉的颜色来判断,比如,鱼肉、海鲜等如果是重酱汁、重调料,或者用油炸的方式来做,那么,它们出来的颜色也不是白色的,口味也是很重的,其实,可以用红葡萄酒、高度烈酒来搭配。

葡萄酒几乎可以和任何肉类搭配,你完全可以根据自己的喜好去进行各种尝试。当然,搭配会有很多忌讳,尤其提醒一点,除非你为了体验新刺激,不要将红葡萄酒与新鲜鱼片、海鲜一起吃,会让它们的腥味更重,肉质瞬间变得粗糙,并且产生让部分人不愉悦的铁锈味道。

二、葡萄酒与奶酪

这是一个坑,因为这是比“红酒配牛肉”更经典的搭配,而奶酪,是一个非常庞大的食物族群,加上葡萄酒更是体系庞大。当一个很大的体系与一个巨大的体系搭配、且几乎没有任何禁忌的时候,你几乎可以用云数据来形容。

葡萄酒与奶酪搭配轮盘,实际远远不止。法国的夏尔·戴高乐将军说:“管理一个生产365种奶酪的国家实乃难上加难。”而实际上,法国的奶酪有1000多种,如果加上其他国家,可能你每天吃一种,几年都不会重复。奶酪与葡萄酒在一起吃的美妙,无法言语。搭配建议:吃,吃,不断的去尝试新的搭配吃法。你会发现一个类似“芝麻开门”的味觉奇妙世界。

三、葡萄酒与坚果

很多坚果是葡萄酒的好朋友,不管什么类型的葡萄酒,只要与坚果一起吃,只能用锦上添花来形容,“金风玉露一相逢,胜却人间无数”。

原味的坚果是首选,花生米、腰果、核桃仁等,微微带咸味的也不错,不要太咸,不然对任何葡萄酒都是干扰。如果是甜味的,就要谨慎使用了,甜味搭配带甜味的葡萄酒不错,但是会让干白葡萄酒和干红葡萄酒的味道被干扰,变得特别酸涩。这个其实很好理解,就像你吃了苹果,原本酸酸甜甜的味道挺好的,如果你吃一颗很甜的糖果,再吃苹果的时候,苹果会变得不甜反而有点酸了。(赵亮)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名