



美食 名厨 探店



下载品质滨州
畅享品质生活

鲁北晚报

08-09

2024.6.24 星期一
责编:孟星
邮箱:sdlbwb@163.com

正宗淮扬菜在家门口就能吃到 曙光铂尊酒店引入淮扬美食



□晚报记者 黄宝春
王真 郭伟

淮扬菜作为传统四大菜系之一,以刀功及卖相精致出名。其食材丰盛清鲜,最能显出淮扬菜细腻清雅的一面来。有人说,烟花三月下江南,可不仅仅是赏美色,还包括了品美食。如今若想品味诗情画意的淮扬菜却不需那么大费周折了,在咱滨州也能觅到!近日,滨州曙光铂尊酒店引入淮扬美食,喜爱美食的市民朋友们纷纷前往尝鲜、打卡。

走进滨州曙光铂尊酒店,幽雅的环境、精致的餐具、热情的服务,都让人感受到家的温馨和舒适。而当你品尝到那些色香味俱佳的淮扬佳肴时,更是会忍不住为之赞叹,让你在这里享受一场味蕾的盛宴。

“新鲜的食材,精湛的刀工,本味的调味,讲究的火工,在我们鲁北地区,想要吃到这样正统的淮扬菜,那可是十分不易。”市民王先生在品尝曙光铂尊的淮扬菜后评价说。

吴以郁是滨州曙光铂尊酒店行政总厨,江苏扬州人,从厨三十余年,曾经就职于多家高级酒店及大型餐饮名店任行政总厨。先后获得过《江苏省餐饮企业烹饪大赛》热菜特金奖、东方美食《红厨

创新菜》热菜特金奖、“淮扬菜名师”、“中国烹饪大师”称号等荣誉。擅长料理淮扬菜、粤菜、新派融合菜等。初次见到吴以郁,他身穿白色厨师服,系着围裙,干净、整洁,正在安排当天的食材搭配。“淮扬菜注重刀工,切菜时一定要心平气和、心无旁骛。”吴以郁说,做地方菜是必须要本地的师傅做出来的才正宗,从小在扬州长大的他耳濡目染,让其对淮扬菜有着与生俱来的熟悉感。

吴以郁介绍,淮扬菜是中国传统四大菜系之一,发源于扬州、淮安。菜系充满淮、扬特点。原料多以水产为主,淮扬菜系大多以江湖河鲜为主料,以顶尖烹艺为支撑,以本味本色为上乘,以妙契众口为追求,雅俗共赏而不失其大雅,尤其是“和、精、清、新”的独特理念。

淮扬菜中,“扬”即扬菜,以扬州一带为代表的长江流域;“淮”即淮菜,以淮安一带为代表的淮河流域。扬州、淮安是国家历史文化名城。

淮扬菜系指以扬州府和淮安府为中心的淮扬地域性菜系,形成于扬州、淮安等地区。淮扬菜始于春秋,兴于隋唐,盛于明清,素有“东南第一佳味,天下之至美”之美誉。淮扬菜选料严谨、因材施教;制作精细、风格雅丽;追求本味、清鲜平和。

“鲁菜文化底蕴深厚,口味偏重,讲究的是火候,而淮扬在精。”吴以郁说,淮扬菜的特点就是注重刀工,讲究汤汁、注重口味,它的口味主要呈现清淡、汤汁醇厚,刀工细腻,造型别致,“为了更好地适应滨州的餐饮市场,咱们不断地融合创新,研究更多适合滨州人口味的融合鲁

菜,正宗纯正鲁菜,葱烧海参、九转大肠、脆皮葱烧小牛肉,当然咱们在研究融合菜的时候,不能忘记根本,纯正的淮扬菜,一定要以正宗口味、刀工去呈现,比如说扬州的传统代表名菜清炒虾仁、松鼠桂鱼、淮扬软兜、扬州烫干丝、菊花豆腐。”

有人说,全世界的迷茫和忧伤都可以用美食去抵挡!世间万物,唯有美食与爱,不可辜负。闲暇之余,约三五好友,赴一场美食之约,来滨州曙光铂尊酒店品一品国宴级的江南风味,也是一种别样的享受!

