

品美食迎新春 开启舌尖上的盛宴

石家庄 23 家餐企入选“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店

本报讯(记者 马冬)近日,经河北全省各市验收,省商务厅组织专家抽查,河北省共确定“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店 103 家,其中石家庄 23 家餐饮企业入选。

据悉,近年来,为迎接 2022 年北京冬奥会,传承和弘扬冀菜餐饮文化,河北省集中全省餐饮业技术力量,共同研发了“冀菜·崇礼菜单”。“冀菜·崇礼菜单”在传承河北传统餐饮菜品的同时不断推陈出新,集纳了极具冀菜风味特色的 200 道菜点、50 道小吃和 50 道面点,并吸收了诸多省外优秀菜系菜品。

按照河北省关于餐饮服务业高质量发展要求,为使“冀菜·崇礼菜单”成果实现产业化,叫响中国冀菜品牌,拉动餐饮市场消费,河北省商务厅制定“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店评价规范,并于 2021 年组织开展了创建评定工作。最终,河北全省共有 103 家餐饮企业脱颖而出,荣获“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店称号。

河北省商务厅副厅长陈彦报表示,餐饮服务业是拉

动市场消费、扩大劳动就业、提升民生福祉、促进社会和谐的重要行业之一。此次推出的 103 家“冀菜·崇礼菜单”品牌示范店为冀菜传承和推广迈出了重要的一步,也希望相关企业进一步对照标准深入改进,为行业发展真正起到先导示范作用,让更多消费者品尝到冀菜经典和创新成果。

石家庄 23 家“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店分别是:

河北玉兰香保定会馆饮食有限公司红旗店
河北金圆大厦股份有限公司
河北建投能源投资股份有限公司国际大厦酒店
石家庄博路国宴餐饮服务有限公司
平山县柏坡汇源饭店
河北敬业酒店有限公司
石家庄市海参皇酒店管理有限公司

长安区聚香阁食府
河北汇文大酒店有限责任公司
石家庄饮食有限责任公司燕风楼烤鸭店
桥西区中鸿热河饭店
石家庄川越食空渝乡辣婆婆餐饮有限公司
河北中鸿记餐饮管理有限公司振头店
高新区梁氏饭店
河北玉兰香保定会馆饮食有限公司
石家庄市裕华区红楼酒店
桥西区正大饭店
石家庄市渝乡辣婆婆酒店
石家庄瑞特渝乡辣婆婆酒店
裕华梁氏饭店
保定直隶安家罩饼餐饮管理有限公司石家庄分公司
桥西区诚德饭店
石家庄泊悦酒店服务有限公司

“冀菜·崇礼菜单”都有哪些菜品

保定直隶安家罩饼餐饮管理有限公司石家庄分公司精选 25 道“冀菜·崇礼菜单”菜品:

金毛狮子鱼、古法炖牛肉,菜品出处:河北省饭店烹饪餐饮行业协会基地;

红烧牛尾、总督豆腐、鸡里蹦,菜品出处:河北省餐饮业冀字号菜品研发基地(保定基地);

一品牛肉、红枣燕窝、豌豆黄、芸豆卷、小窝头、红枣糕,菜品出处:承德基地(以下均为简称);

文火煨牛肉、宫保大虾球、贡米辽参、黑椒番茄牛腩,菜品出处:张家口基地;

软炸大银鱼,菜品出处:邯郸基地;

素焖饼,菜品出处:唐山基地;

奇妙虾球,菜品出处:许宝仓大师工作室;

豉香牛肉粒,菜品出处:许宝仓大师工作室;

雄安鱼片,菜品出处:陈爱军大师工作室;

红焖牛筋,菜品出处:温建国大师工作室;

廊坊一品雁,菜品出处:赵广林大师工作室;

红枣银耳羹,菜品出处:白小军大师工作室;

麻酱烧饼,菜品出处:白小军大师工作室;

象形土豆包,菜品出处:郭修杉大师工作室。

河北汇文大酒店有限责任公司精选 25 道“冀菜·崇礼菜单”菜品:

豌豆黄,菜品出处:承德基地;

栗子鸡,菜品出处:姜忠大师工作室;

豉香牛肉粒,菜品出处:许宝仓大师工作室;

鸳鸯驴打滚,菜品出处:尹杰大师工作室;

鸿宴烧麦,菜品出处:唐山基地;

葱煨极品参,菜品出处:赵雷大师工作室;

传承人红烧肉,菜品出处:温建国大师工作室;

牡丹虾,菜品出处:王岐飞大师工作室;

金毛狮子鱼、清汤古月豆腐、山楂老醋方肉,菜品出处:河北省饭店烹饪餐饮行业协会基地;

橄榄香煎羊排,菜品出处:孔润常大师工作室;

鱼头佛跳墙,菜品出处:徐胜军大师工作室;

李鸿章烩菜、鸡里蹦、总督豆腐,菜品出处:保定基地;

白洋淀炖杂鱼,菜品出处:陈爱军大师工作室;

熏乳鸽,菜品出处:赵广林大师工作室;

四宝葫芦鸭,菜品出处:胡正德大师工作室;

菊花豆腐,菜品出处:方峰军大师工作室;

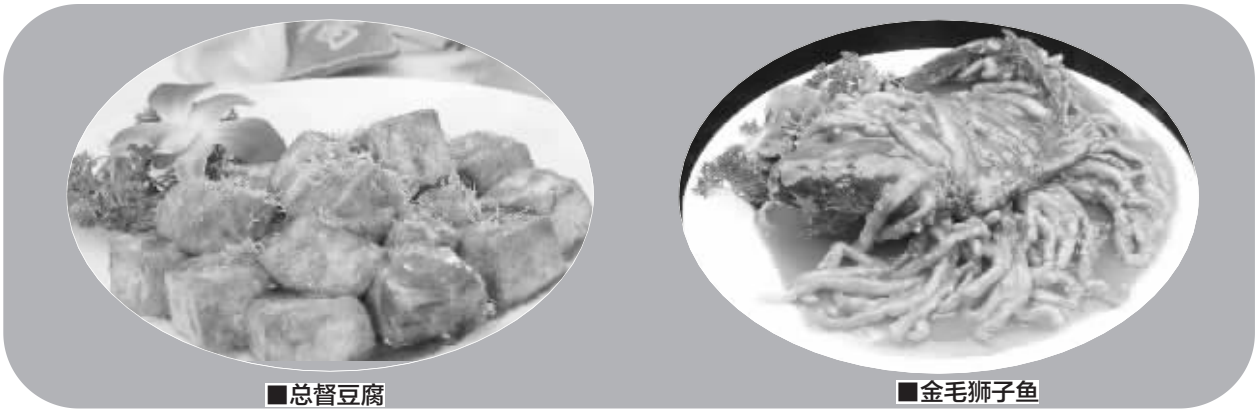
木须虾仁,菜品出处:曹春岭大师工作室;

玉环冬瓜,菜品出处:赵爱亭大师工作室;

群龙戏珠,菜品出处:赵爱亭大师工作室;

传统烤羊排,菜品出处:胡正德大师工作室;

烧南北,菜品出处:翟振文大师工作室。



石家庄国际大厦酒店精选 25 道“冀菜·崇礼菜单”菜品:

凉菜冷头盘、富贵两吃虾、乳鸽焖鲍仔、珊瑚鲜桂鱼、芝士焗红薯、香酥油糕、古法炖牛肉、招牌香葱饼、浓鸡汤烩饼、清汤古月豆腐,菜品出处:石家庄基地;

酥皮南美白虾、黑松露炒帝王蟹,菜品出处:冀字号名菜获奖菜品;

天然肉蘑土豆、芸豆卷、豌豆黄,菜品出处:承德基地;

肉蘑红烧肉、奇妙虾球、烧四宝、豉香牛肉粒,菜品出处:许宝仓大师工作室;

溜腰花、棋子烧饼、鸿宴肘子、芝麻果炸,菜品出处:唐山基地;

金毛狮子鱼,菜品出处:河北省饭店烹饪餐饮行业协会基地;

高烧麻山药,菜品出处:保定李立江大师工作室。

石家庄饮食有限责任公司燕风楼烤鸭店精选 25 道“冀菜·崇礼菜单”菜品:

海参扒鹿肉、炸烹虾球、椒油莼芽、宫保大虾球、贡米辽参、黑椒蕃茄牛腩、砂锅猪手、椒麻牛肉、烹虾段、栗子鸡、香酥鸭、蒜香小排、金毛狮子鱼、清汤古月豆腐、溜腰花、红焖牛筋、鸡里蹦、红烧牛尾、总督豆腐、红枣银耳羹、烧南北、软炸大银鱼、黄焖鱼肚、木须虾仁、野山蘑炒鸡蛋。

渝乡辣婆婆 3 家店精选 25 道“冀菜·崇礼菜单”菜品:

宫保大虾球、黑椒番茄牛腩、鸡汤古月豆腐、一品牛肉、芝士焗红薯、珊瑚牛柳、石锅猪手、木须虾仁、溜腰花、香辣肉丝、烟熏乳鸽、清汤鱼羊鲜、鸿宴肘子、传承红烧肉、富贵两吃虾、蔬汁花球、酸菜鱼、青椒鹅肠、蜜汁红薯、椒麻牛肉、椰香糯米糕、扁鹊饼、山城金丝饼、枣香饼、崇礼小面。

大师教您做冀菜

金毛狮子鱼的家常做法:

食材:鲤鱼一条、白糖、白醋,白面,鸡蛋、淀粉,色拉油。

制作方法:1.把鲤鱼宰杀清洗,放入冰箱冷冻 4 小时,冻至似硬非硬(目的是便于改刀)。然后,将鱼身用毛巾垫平,从鱼身 2/3 处下刀,向鱼头方向平行打刀片(起刀时薄,越到鱼头的部位越厚);每面片 17 刀,每片厚约 1-2 毫米。每一片的片端(靠近鱼头的一端)都要比上面一片向后错 0.5-1 厘米。将片好的鱼片依次用剪刀剪成条,每片剪成 4-6 条,每条比筷子略细一点,共剪成约 200 多条。

2.调糊:将鸡蛋、淀粉、面粉加适量水,放少许盐调味,调匀后再淋入一点色拉油,继续调匀。将鱼腹部朝上,使鱼肉条全部下垂,浸没在盆中挂匀蛋糊。

3.将鱼挂好蛋糊后,保持原来的姿势将鱼条浸入七成热油锅中,双手先前后晃动,然后再左右晃动,将“金毛”全部抖散。炸定型后松开手使鱼整个浸入油锅中略炸,用漏勺将鱼身翻过来再炸 2 分钟。待鱼丝与油面平行散开、呈金黄色时用漏勺捞出,鱼腹朝下放在盘中。净锅上火,入番茄酱、橙汁、白糖、白醋、清水熬浓成糖醋汁,勾芡后均匀淋在鱼身上即成。

清汤古月豆腐:

食材:虾仁、豆腐、腊肉、枸杞、菜心、羊肚菌。

制作方法:将豆腐切成豆腐丁,虾仁剁成虾肉泥,在虾肉泥中加入适量盐、味精,加入豆腐丁搅拌均匀,将豆腐丁与虾肉泥握成团,将处理好的豆腐虾肉团同枸杞、菜心、腊肉、羊肚菌一同蒸制。蒸制完成后,这道营养丰富、味道鲜美的清汤古月豆腐就可以食用了。

山楂老醋方肉:

食材:葱、姜、香菜、五花肉、山楂、冰糖、陈皮、桂皮、八角、草果、高良姜。

制作方法:将五花肉切成四方块,锅底垫上姜片、葱段、香菜,将肉块放入锅中,锅中放入白糖、冰糖、陈皮、桂皮、八角、草果、高良姜,放入山楂,锅中加入花雕酒、生抽、老抽、陈醋,盖上锅盖炖 20 分钟,收汁后将肉和山楂摆盘,这道色香味俱全、肥而不腻、瘦而不柴的山楂老醋方肉就完成了。