

中国国际团餐产业大会将在郑州召开

我市企业参会与国内同行交流

本报讯(记者陈东明)为贯彻落实国务院全国稳经济电视电话会议精神,着力保市场主体保就业保民生,进一步激发团餐企业活力,突破认知和能力局限,引导团餐企业恢复发展,探索可持续发展的路径,中国烹饪协会将于8月7日在郑州召开2022(第十七届)中国国际团餐产业大会。我市锦泓酒店管理服务有限公司等企业将参会。

据了解,这次大会的主题是“数字革新,稳中求进”。会议将邀请政府主管部门领导解读宏观经济形势和食品安全监管、营养健康的最新政策;邀请行业专家、知名企业围绕安全的团餐、有温度的团餐、科技的团餐和团餐新发展路径等话题进行分享。

同时,大会还将安排解读中国团餐数字化报告、团餐与时俱进—中国团餐产品

趋势发展报告和“2021年度中国团餐企业百强及细分领域代表品牌”“2021年度顾客满意的全国营养健康食堂”调研成果,并到河南省相关龙头企业及针对特色产品进行主题考察。

大会举行的同时,将举办2022中国预制菜全产业大会暨中国(郑州)预制菜展览会。

■ 寻味焦作

小小丸子大文章

本报记者 陈东明

日前在博爱采访时,发现一家卖牛肉丸子汤的早餐店十分火爆。

牛肉丸是博爱当地百姓很喜爱的一道美食,在博爱已经形成一个产业,不仅在当地十分有名,在郑州等外地市也是赫赫有名,当地许多知名牛肉丸品牌每天需要往外地发货,满足市场需求。一个小小的传统美味,在焦作博爱人手中,以食材的精致、制作的地道以及变幻莫测的神奇搭配,创出了一个餐饮传奇。

其实作为传统餐饮中的一道大众美味,丸子最能充分展示中国人在餐饮文化上的想象力和创造力。简单来分有肉丸与素丸,细分则上百种也有。肉丸一般有牛肉丸、驴肉丸、猪肉丸、羊肉丸、鸡肉丸、鱼肉丸、虾肉丸、蟹肉丸等;素丸一般是用蔬菜或杂粮制作,如红薯丸、豆面丸、芹菜丸、豆腐丸、豆芽丸、萝卜丸等。从工艺上分,煎、炸、蒸、煮、卤、水氽、红烧、烩等,食用方法多样,味道各不同。

在焦作,最知名的就是牛肉丸子和驴肉丸子,其做法和吃法都很有特色。

博爱牛肉丸

在许多焦作人的早餐选项中,丸子汤加上一张油饼或两个烧饼,是每天必不可少的一顿美味。而在100公里外的郑州,早上吃一碗博爱牛肉丸,喝一碗博爱丸子汤,也是许多市民的最爱。

博爱牛肉丸的制作可谓历史悠久,据传始于元、明时期,清朝开始逐渐发展,以久煮不烂、个大肉鲜、汤肥味美、鲜香四溢而深受人们喜欢,在晋、豫等地长期享有盛名,近几年更是在郑州等地市打出一片天地,形成响当当的博爱牛肉丸子品牌。

在博爱,随便找一条街逛上一圈,必定有两家丸子店,店不大,却总是顾客盈门。如果和老板聊两句,你还会发现,许多丸子店的生意已经传承几代了。由此可见,博爱牛肉丸在当地所受欢迎程度,与百姓生活紧密相连。据了解,博爱制作牛肉丸子已经形成了一个产业,催生许多丸子网红电商,特别是在大新庄,牛肉丸子生意更是出了名,他们不但做本地生意,更是通过网络和物流将博爱牛肉丸销往省内外,伊辉酥肉丸子、老沙家牛肉丸子、拜师傅牛肉丸等还被授予焦作名吃。

博爱牛肉丸受欢迎,离不开博爱人制作丸子时的讲究和执着。博爱人做牛肉丸,一定要选肥瘦均匀的鲜生肉,然后洗净手工剁成碎丁,与普通家庭制作不一样的是剁得不能过烂,否则口感不好、不筋道,吃不出肉感。然后是洗萝卜,剁萝卜,最后将剁好的牛肉、萝卜搅拌在一起,再加入盐、清化姜、香料等搅拌均匀,用手挤成丸子,入油锅内炸熟。

炸丸子时一定要注意火候,这样才能保证炸好的牛肉丸红中透着黄、黄里透着红,色泽非常好看,诱人食欲。



博爱丸子一般分清油和牛油炸制两种,汤味和口感都有所不同,可以根据自己喜好购买。若是买回去自己煮制,还有个关键,因为博爱丸子质量好,做得筋道,煮制之前一定要先将牛肉丸倒入冷水中浸泡几个小时,然后再煮,这样做的丸子才好吃。

如果说博爱人在牛肉丸的制作上下足了功夫,在吃法上更是充分发挥了聪明才智。在博爱,人们会常见到不同吃法上的奇妙搭配,除了传统的一碗牛肉丸配上俩烧饼或饼丝外,还可以见到一种年轻人爱吃的方式:牛肉丸汤里泡方便面。方便面一般都是博爱当地出的豫竹方便面,要牛肉丸时,需要专门告知老板一声,然后老板就会在汤锅里下一两份方便面,随丸子一起捞出。浓浓的肉汤,鲜香的肉丸,脆脆的方便面,口感十分丰富。

在博爱,还有一种很过瘾的吃法,就是将丸子、小苏肉、饼丝、牛肉等煮在一起,满满一碗,口感和层次更加丰富多彩。而这些看似随意却又创意十足的吃法,正像博爱人对牛肉丸子等传统美食的热情一样,不但将牛肉丸子这样普通的传统风味发挥到极致,还使这些传统美食不断融进新的创意和活力。

沁阳驴肉丸

在312省道焦作沁阳柏香镇路段,无论白天还是黑夜,每天经过的大车司机都会在路边的一家专卖驴肉食品的小店前停一下,这里24小时营业。司机们还没进门,就会大声招呼着老板盛上一碗热乎乎的驴肉丸子汤,再来上两个烧饼,或将烧饼掰碎泡在丸子汤里,或直接就着烧饼吃上一碗驴肉丸子,喝上一碗鲜香的热汤,然后打着饱嗝,心满意足地再次开车上路。

在这条仅仅3公里长的交通繁忙的省道两旁,仅驴肉丸子店就开有几十家。

“天上龙肉,地上驴肉。”在中国餐饮史上,人们往往以此来形容驴肉味道鲜美、肉质细嫩,而驴肉丸则是人们最常食用的一道美味。在沁阳市柏香镇,至今逢年过节,家家户户还保留着炸驴肉丸子的习俗。

至于在柏香这种食用驴肉丸子的习俗源于何时,人们已经无从考证。不过,民间流传的是为明朝时任湖广总督杨嗣昌府上的一位大厨师所创。当年,这位名叫董文昌的大厨为怀庆府柏香镇人士,在回乡后,利



用怀川大地盛产驴肉的优势,将军旅食品肉丸子进行改良,烹制出了驴肉丸子,从此名扬天下,香飘海内外,成为怀府名吃。如今,焦作的驴肉丸子也随着网络和南来北往的游客香飘各地,特别是老董家驴肉文化已成为省级非物质文化遗产。

在老百姓的食谱中,丸子这种美味,饱满多汁,肉香嫩滑,耐存放,可以作为配菜烧制、炖汤,是一种方便、美味的理想食品。虽然丸子在我国各地均有食用的习惯,但因食材和制作的不同,各地丸子的特色并不完全相同。作为全国四大驴肉美食名城之一的焦作,所制作的驴肉丸子除了使用当地的优质驴肉外,在制作前的除酸处理上就下足了功夫。在后期拌料和炸制时,也非常讲究配方和火候,吃起来外酥里嫩,肉感丰满。

在焦作人的日常餐饮中,丸子,这种特殊的美味,既是一种单独的菜品,也是一种百搭的配菜,焦作驴肉丸吃法的搭配上,与博爱牛肉丸一样,也显示出了一种奇思妙想的创新意识,演绎着神奇。人们往往在要点上一大碗驴肉丸子汤后,还会点一盆刚炸好的驴肉丸子,一边吃着煮好的丸子,喝着丸子汤,一边吃着焦酥的干丸子。有的则会事先交代老板,在丸子汤里下入两包方便面或小酥肉,吃着丸子、酥肉,喝着醇香的汤,再咬上两口烧饼,配上浸满汤汁的方便面,口感的多彩、层次的丰富,让人深感新奇之外,不仅叹服当地人的百搭创意。许多外地游客在大呼过瘾后,忍不住都会在离开焦作时再捎上一兜丸子,将美味和记忆一起带回去。

图① 老董家驴肉丸子。

图② 一碗鲜香味美的驴肉丸子让人食欲大增。 本报记者 陈东明 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号