

相互交流 共同发展

信阳餐协来焦开展考察合作和厨艺展示

本报讯(记者陈东明)凉拌藤椒将军菜、青椒鱼头、固始汗鹅块、商城老鸭汤、干锅黄心菜、蒿子馍、鸡公山矿泉水、信阳板栗酒……5月14日下午,轩成大别山商务酒店二楼多功能厅,来自信阳的特色食材和菜品引起焦作餐饮企业代表的浓厚兴趣,你问我答,焦作、信阳两地企业家们互相沟通交流,气氛热烈。

据介绍,这是信阳餐饮行业协会在全省开展的信阳菜餐饮食材展销暨烹饪技法交流城市巡游推广活动焦作站的其中一项活动。当天,来自信阳餐饮行业协会的20多名各餐饮企业代表,先后参访考察了茶香鱼村、焦作轩成餐饮配送有限公司、轩成大别山商务酒店等我市餐饮企业和金土地农副产品批发市场,与我市餐饮企业和地方特色食材供应商认真沟通与交流。

在焦作轩成餐饮配送有限公司生产一线,信阳餐协和餐企负责人详细了解企业整个生产流程和管理,企业负责人就企业采购、检验、存储、分装、留样、消毒、配送和应急等十大关口的严格管理进行详细介绍,在企业11个功能区内,企业干净整洁

的环境、严格的现场管理及生产流程的系统化和标准化获得了大家的纷纷称赞。

在金土地农副产品批发市场,信阳市各餐企负责人对我市的铁棍山药等“四大怀药”等地方特色特产十分感兴趣,纷纷与各商户沟通交流,从质地、价格、供货渠道进行详细了解。大家都表示,两地的交流沟通有益于双方在食材、菜品及技艺等方面的互相学习,使双方共同合作有了一个更加畅通的渠道和桥梁,也为双方今后相互走动、共同发展提供了的良好契机。

当天下午,在轩成大别山商务酒店二楼多功能厅,信阳餐协精心组织的代表信阳特色的六家食材企业展示了极具信阳特色的食材和产品,多位信阳菜烹饪名厨还现场向焦作参加活动的餐企代表展示了精彩的厨艺。食材推介过程中,信阳参展代表依次上台就各企业产品进行了详细介绍。同时,一道道可口美味的信阳菜和来自信阳的特色酒和水依次端上,受到焦作餐饮同行的称赞。

焦作市餐饮与住宿行业协会会长和金贵表示,这些年来,信阳菜在焦作从无到有,从小



到大,从大到精,以大别山酒店、信阳人家、茶香鱼村等为代表的一大批餐饮经营企业崛起和壮大,不仅仅是焦作消费者的青睐有加,更是在焦作的信阳人探索拓荒、勤奋努力、艰苦创业的真实写照。他们既丰富了焦作的餐饮市场,也改写了焦作餐饮市场发展的格局。他们能取得今天如此的成绩,有一个核心条件就是他们的老家在信阳,信阳是他们成长的地方,是他们出门在外打拼的底气。相信通过两地协会的共同努力,两地的餐饮企业一定会

做得更好、更高、更出色。

为方便焦作、信阳餐饮和食材同行深入沟通交流,展示交流会现场建立了焦作信阳线微信群,并初步达成各类合作意向。

展示交流会上,市餐住协还宣读了《关于设立焦作市餐饮与住宿行业协会信阳菜专业委员会的通知》,并向专委会主席邹锦军授牌。

上图 信阳餐饮企业代表在焦作轩成餐饮配送有限公司生产车间参观。

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:

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号

怀府宴:独特的“味道”感受

本报记者 陈东明

“这个辣椒炒肉的辣椒比肉更贵,辣椒比肉更好吃。”“这个菜品制作时间要长一些,需要告诉顾客。”“这个菜品的食材来自湖南,一种知名的地标食材。”“这个菜是清蒸的,讲究的是食材地道本味。”“这道菜可辣可不辣,一定要事先征询一下客户的喜好。”

日前,在玉溪路怀府宴鱼头泡饼店,一场内部的新菜培训会正在举行。这是该店为了让食客更好地了解菜品和获得更好的就餐体验而进行新菜培训讲解。

当天,该店主厨一道道讲解着每道菜品的食材搭配、制作工艺、菜品特色和味道,前台服务人员手拿纸笔详细记录着,遇到疑问便认真仔细地询问,并及时记录,这让多次参加我市餐饮企业内培的记者深深感到震撼:一个餐饮品牌做得好不好不是没道理的。

其实有关餐饮,社会上有句话反映了大多数人的认知:行行都干遍,还是开饭店。

在许多人的印象里,餐饮是最好干,也是生活中百姓最离不开的行业。之所以这样认为,是因为许多人觉得开饭店只要菜做得好、有味道就行,其次干餐饮成本低,摆个摊儿弄间房子、起个灶台支个锅就能干。

而真正开过饭店干过餐饮这一行的才会知道,餐饮人人都能干,但想干好真难。这也是许多人看到的一个现象:路边餐饮新店天天开,天天都有餐饮店关闭不干的。

为啥?因为对餐饮认知有偏差,对餐饮的“味道”没理解。餐饮,特别是现代餐饮,对“味道”的内涵有着更深的延伸和理解。

“用世界的食材做焦作的味道。”这是记者现场采访时,听到企业负责人谢毅说的一句话。正如店名一样,怀府宴自开业以来,一直在坚持做“怀府味道”,而这个味道并不是简单用焦作当地食材制作。

其实这几年来,作为鸿鹄餐饮下面的一个品牌,怀府宴一直坚持走出去请进来,将各地优质食材和特色菜品引进来,根据焦作本地食客的口味习惯进行新菜研发。同时,他们还非常注重对现代餐饮企业管理新思路和新理念的学习,为此,企业经常邀请国内优秀餐饮企业管理人员与厨师来讲课和对员工进行培训。

“体现出企业特有的菜品味道的同时,更要让食客就餐时从服务到环境再到文化深入内心体验到企业的独特‘味道’。”谢毅说。

而这不是一句话订



个目标就可以的。记者参加过鸿鹄餐饮多次新品发布会,虽然每次都是在企业内部进行,但每次给记者的感受就是企业非常认真去对待。

在与企业负责人的接触中,记者经常看到企业负责人即便发现菜品味道出现细小偏差时,仍会当场要求后厨重做。

而细化到服务和食客的就餐体验,从新菜发布到新菜讲解内培的现场细节可以看出,不仅仅是厨师要做出一道有味

道的菜,厨师还要与前台和服务人员充分沟通交流,让一线服务人员了解每道菜的特色、制作和文化内涵,再传递给每位食客,使食客从进店开始便能从方方面面体验到企业品牌独有的“味道”。

而这也是鸿鹄餐饮能让旗下所有品牌深深扎根在食客心中的独特“味道”。

上图 怀府宴在对前台服务人员进行新菜讲解培训。

本报记者 陈东明 摄

《寻味焦作》.....

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生 联系电话:15939187729