

## 赵章记菜品研发创新工作室落户“清化街”

# “套四宝”等经典传统豫菜惊艳众人

本报讯(记者陈东明)12月16日11时许,一场简单又隆重的揭牌仪式在清化街人民路店门前举行,焦作市(餐饮)大工匠赵章记菜品研发创新工作室正式落户“清化街”。当天,赵章记现场制作了“套四宝”等经典传统豫菜,获得了现场嘉宾的点赞。

赵章记,豫菜大师、中式烹调技师、焦作市(餐饮)大工匠等,曾任市饮食服务公司实验饭店、东方饭庄、嘉华餐厅等饭店经理,现任市酒店与餐饮行业协会厨师委员会会长。他师从豫菜大师陈景和,从事餐饮行业50余年,精通豫菜制作技术,对燕窝、鱼翅等高档原料的传统制法十分娴熟,鲤鱼焙面、“套四宝”等传统豫菜制作技艺精湛,在我市厨师界桃李满天下,并培养出了众多餐饮人才。

“套四宝”是河南传统名肴,堪称豫菜一绝。它的绝在于集鸡、鸭、鸽、鹌鹑之浓、香、鲜、野四味于一体,四只全禽层层相套,个个通体完整,无一根骨头,一道菜肴多种味道,不肥不腻,清爽可口,回味无穷。“套四宝”制作精细,色香味形十分讲究,

制作费工费时,技术不过硬不行,火候掌握不好也不行,最复杂的是剔骨,全神贯注,犹如艺术雕刻。以颈部开口,将骨头一一剔出,个个原形不变。有的地方虽皮薄如纸,但仍达到充水不漏。“套四宝”始创于清末开封名厨陈永祥之手,为慈禧太后办“御膳”所创,为豫菜之中的一个经典作品。将鸡、鸭、鸽子、鹌鹑这些肉质细嫩、味道鲜美的四禽加在一起做成一道美味,为陈家独创。

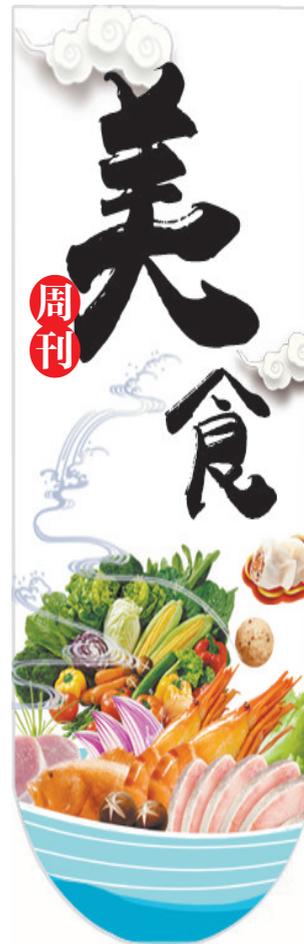
作为我市一直致力于深耕地方传统餐饮文化的一家知名餐饮企业,“清化街”是博爱沁园春大酒店董事长王军在推出马家大爷牛肉面这个品牌后,结合清化街这个具有焦作深厚地域文化内涵的地标性符号,再次面向全国展示出的一个全域注册的地方特色餐饮品牌,今年十一期间一经面世便引起人们关注。

此次赵章记菜品研发创新工作室落户“清化街”,将能更好地进行优势互补,极大地促进地方特色餐饮的深度融合和研发,丰富怀府餐饮文化的内涵和延伸。



赵章记菜品研发创新工作室挂牌仪式现场。

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



## 特色浓郁 异彩纷呈

# “马家大爷”举办“怀味”美食比赛

本报讯(记者齐云霞)挑战味蕾,“烹燃”心动!12月18日,为进一步深度挖掘怀川独具特色的餐饮文化内涵,打造怀川美食品牌,推动传承发扬怀川地方特色美食传统烹饪技艺和餐饮文化,马家大爷牛肉面王府井店、铜马店、焦东店、新亚店、清化街店5家店全员上阵,大展厨艺,联袂呈现一场色香味俱全的怀川美食盛宴。

活动中,马家大爷牛肉面王府井店、铜马店、焦东店、新亚店、清化街店5家店全员上阵,大展厨艺,联袂呈现一场色香味俱全的怀川美食盛宴。

红豆山药慕斯、黄金富贵饼、家常卤味、桂花山药糕、红枣开花馍……赛场上,参赛选手纷纷拿出看家本领,各显神通,用煎、炸、蒸、煮、焖、炖、炒等精湛技艺,将山药、红薯、玉米面等本地所产食用农产品与怀川食俗文化相融合,烹饪出了一道道具有本土特色的美食佳肴。

评审环节,评委从色泽、造型、质地、口味及营养卫生等方面对菜品进行品鉴与打分。最终,参赛作品桂花山药糕荣获一等奖,红枣开花馍、芝麻



叶荣获二等奖。

该店始终遵循“坚持传统、推陈出新、打造品质”的工作思路,在此次比赛中脱颖而出多个怀川地方特色美食,有力促进了该店继续挖掘怀川地方特色美食的工作。今后,该店将做好提质增效工作,深耕厨艺,把怀川美食发扬光大,让一碗面香飘一座城,为焦作文旅事业增光添彩。

图①“马家大爷”员工在品尝参赛作品。

图②“马家大爷”员工制作的怀府特色美食。 本报记者 陈东明 摄



## 2024年河南省养老服务职业技能大赛落幕

# 我市陈东方荣获二等奖

本报讯(记者齐云霞)以赛促学,以赛促训,以赛促建。日前,2024年河南省养老服务职业技能大赛落幕,由市餐饮与住宿行业协会选送的赵记烩面堂厨师陈东方在营养配餐员(老年餐)赛项中表现卓越,荣获二等奖。据悉,本次大赛吸引了全省各地260余名选手同场竞技。

在技能操作考核现场,选手们纷纷拿出看家本领,结合各地区的饮食特色和营养搭配原则,创作出一道道色香味俱全的佳肴。这些菜品不仅仅展示了省内营养配

餐人才的卓越技能,更传递了营养膳食、健康生活的全新饮食理念。最终,陈东方以精湛的技术和深厚的专业素养脱颖而出,荣获营养配餐员(老年餐)赛项二等奖。

陈东方的成功,离不开他多年来的辛勤付出和不断学习。他始终保持着对养老护理事业的热爱和追求,不断钻研新技术,提升自己的专业水平。他的努力和坚持,不仅为自己赢得了荣誉,也为赵记烩面堂树立了榜样。

赵记烩面堂是一家有着40多年历史的焦作老店,其烩面采用传统制作工艺,手

工和面,汤汁选用精嫩羊肉及山羊骨为主要原料。精心熬制的羊骨汤,汤白味鲜,香而不膻。烩面直接下入肉汤中,真正达到汤、面融合。赵记烩面堂被授予“河南省著名风味小吃”和“焦作地方名吃”称号,2019年在第八届全国烹饪技能竞赛中获得中式面点金奖。

陈东方的成功,不仅仅是个人的荣耀,更是我市整个餐饮行业的骄傲。他的故事激励着更多餐饮人不断追求卓越,为老年人提供更加营养、健康的美食。



扫码关注焦作日报抖音号