

“慢品乡村味道”京郊美食探访系列活动开启

本报讯 为进一步提升京郊餐饮服务水平,推进乡村旅游产业升级,北京市文化和旅游局于不久前启动“大厨下乡”京郊餐饮提升推广活动。借鉴2021年结对帮扶的成功经验,前期对全市乡村餐饮资源进行了摸底与筛选,确定了全市十个郊区20个乡镇,30余个村落的帮扶范围。带领名厨大师、文化专家走进乡村,与乡村餐饮、民宿、酒店等业态的从业人员进行面对面的沟通与帮扶,从技术服务提升、文化特色提升、品牌宣传提升等多角度,对乡村餐饮服务进行提质升级,让超过1000名乡村餐饮工作者受益,对百余种名优餐饮产品进行宣传推广。

为深入了解帮扶工作的进展与效果,“慢品乡村味道”京郊美食探访系列活动同步展开,第一站来到昌平区的真顺村、北庄村和下苑村等几个各具特色的村庄,重点对“精致苹果宴”、北庄乡村美食、下苑艺术美食进行了深度探访,也在美丽的昌平邂逅了“惊喜的味道”。

苹果树、苹果宴、苹果展 重叠交错的惊喜

昌平苹果是北京市地理标志农产品,这都源于其得天独厚的自然环境。太行山余脉和燕山山脉在昌平境内形成了一道朝向正南正北、走向正东正西,整齐如同刀切一般的天然屏障,且南临京密引水渠,人称“山前暖带”。优越的光照、气温、水土资源,使得昌平苹果具有含糖量高、着色快、口感爽脆、营养丰富等特点。

2022年,昌平区崔村镇基于当地的优质苹果,研发了“苹果精致宴”,在“大厨下乡”名厨大师的指导下,按照中西餐融合的烹饪技法,在保留苹果酸甜适口的基础上,让26道精美苹果菜肴既饱含菜品创意的奇思妙想,又融合了地区独特的苹果文化。

在探访活动现场,崔村镇真顺村的云放·四季餐厅主厨现场制作了“苹果神仙鸡”、“干烧鲷鱼苹果丁”等菜品。

北京市中华厨艺研究会会长唐习鹏老师现场对云放·四季餐厅主厨的操作手法进行非常详细的点拨,在名师的指点下,菜品的色、香、味以及摆盘等细节都有显著提升。唐老师现场点评道:“苹果宴很好地将中西融合的烹饪技巧运用在家乡菜肴中,在保留苹果酸甜的味型基础上,以苹果干、苹果汁、苹果醋、果冻、果丁等不同形式入菜,既保证了口味与营养,也给食客带来更多惊艳与惊喜。”

乡村烤房里的烟熏 Brisket 中西合璧的惊喜

严方院位于昌平区延寿镇北庄村,栗子树、栗蘑、果树是当地主要经济作物。民宿主人现场展示了基于果木熏烤的美式 Brisket,将整块的牛前胸肉经由枣木、栗树枝12小时慢火烘烤,吸收了果木的热量与香气,烤完后再历经数小时静置“醒肉”,让汁水均匀分散在牛肉纤维与脂肪中,吃起来每一口都鲜嫩爆汁、醇香浓郁。

帮扶过程中,唐习鹏老师除了对招牌

菜品进行了指导点评。首先,建议丰富蘸料的选择,给食客更多样的惊喜感受。其次,在餐盘的选择上,建议使用更具保温效果的器皿,可以长时间锁住食材的鲜美。唐老师在点评之余,还建议民宿主人充分利用当地优质食材栗蘑、栗蘑酱等,开展创新菜品的研发。有“行走的京郊百科全书”之称的京郊文化达人王海春老师,则向民宿主人介绍了很多当地特有的文化传统和典故,帮助来乡村创业的城市老板更深入地了解昌平的历史和文化,为民宿餐饮品牌与本土化元素的结合提供了思路,并在乡村餐饮品牌的定位与传播上给予了众多建议。

不起眼的小角落里 藏着艺术与美食交融的惊喜

昌平区兴寿镇的下苑村是一个远近闻名的艺术村,不仅是艺术家工作室的聚集点,也是大大小小艺术展览的荟萃之处。更令人惊喜的是,这里还是美食的天堂。

红里艺术餐厅有美味咖啡、甜品、精致牛排、烤肠、意大利面等餐食,每一道端出来都吸睛亮眼,唯独没有一份像样的菜单,让这里更像一个艺术家聚会的私享空间;“纳森蒙克”在蒙语里代表生机勃勃,现实中是一个小巧精致的咖啡与音乐空间,无处不在的艺术装点无法掩盖纯正咖啡的香味。

侃谱小食堂是下苑村食客们的美食供应商,特色招牌菜是黔东南酸汤火锅。米汤发酵而成的汤底透着纯粹,吃鱼之前

先得来碗汤,喝下之后不禁感慨,一种种深浅不一的酸,“你方唱罢我登场”般在舌尖跳舞,鱼鲜恰是最华丽的压轴。

帮扶大厨唐老师对菜品给出非常高的评价,“酸汤鱼的酸辣味调和得很好,能品尝出是正宗的黔东南家乡风味,鱼的选择上推荐江团等鱼刺较少的种类。目前鱼锅的汤底为白汤,可以结合市场需求增加西红柿打底的红汤锅底,在涮菜的种类和辅菜的选择上,可以适当增加,并建议增加部分昌平当地的有机食材,让菜品更容易被当地居民和游客所接受。”

王海春老师针对下苑村各艺术空间的使用上给予了品牌宣传的建议。例如侃谱小食堂的空间大小、格调氛围十分适宜小型展览或品牌发布会,配套民宿院落,适宜打造成集展览、美食、住宿于一体的艺术空间。

本次昌平区乡村美食探访,是“慢品乡村味道”京郊美食探访活动的第一站,后续还将在大兴区、房山区、门头沟区等陆续展开,挖掘更多美景美食相关的人与故事,优选出符合现代年轻人消费需求的乡村新美食、新场景、新消费,打造京郊美食新地标。

据悉,北京市文化和旅游局计划在“大厨下乡”活动帮扶宣传的基础上,择机举办“2022北京乡村美食大赛”,邀请在帮扶活动中涌现出的优秀乡村主厨同台竞技,通过大赛推出具有区域特色的“乡村美食菜单”及美食主题线路,向游客提供有特色、有品位、安全健康的乡村美食。

(中国发展网)

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 141.00元
季度订价: 35.25元