

在巴黎赴圣诞家宴

文王艺翔



圣诞节是西方最神圣最喜欢的传统节日,犹如我国的春节一样。这一天,圣诞树上挂满了金色的铃铛,雪屋里爬满了银色的星星,冬日的大街被平安夜的焰火点缀得迷离绚烂。而最令人期待的就是能在圣诞夜美美地吃上一顿圣诞大餐了。

去年在巴黎多芬纳大学留学时,我最要好的一位法国同学雅克-伊夫邀请我和另一位中国同学参加他家的圣诞家宴。我们愉快地接受了邀请,因为这是很难得的异国体验。

雅克-伊夫和他的父母住在一起,两位法国老人对我们的到来表示热烈欢迎。礼节性的交谈之后,客厅里响起庄重优美的圣诞乐曲。在一片欢声笑语中,雅克-伊夫的母亲过来请大家入席了。餐厅里,一张长方形的橡木餐桌上铺着雪白的纯棉台布,餐具的花饰明快典雅,和摆放在两边的银质刀叉一起闪现出令人愉快的光泽,烛台放在餐桌的一端,上面跳动着几朵惬意的烛光,旁边还有一只硕大的果篮,周围散放着几枝树莓的枝条,有刺的浓绿枝叶抱着几粒红玛瑙般的果实——这也是圣诞节餐桌上的传统饰物,据说是象征着耶稣的荆冠……雅克-伊夫的妹妹也过来了,显然这个小妹妹对来了两个中国客人感到非常兴奋,好奇的大眼睛对我们看个不停,都快把我看得不好意思了。

宴会上菜的顺序与中国的宴席差不多,只是菜肴不同。首

先上来的冷盘,有凉拌生菜、熏鲑鱼、野猪肉冷拼和鹅肝酱——这是圣诞节必须享用的法式美味。主菜按菜单的顺序一道道送上,红酒配煎牛排、烤火鸡、浓汁蘑菇、油烹蜗牛、烤鲑鱼、三文鱼慕司、蔬菜布丁……我们对菜品的丰盛和女主人的厨艺赞不绝口,轻松愉快的笑谈伴随着美味佳肴,使我们领略了法国饮食文化的多彩和圣诞节的快乐。开启香槟酒瓶的一声脆响使晚宴达到了高潮,大家一齐举杯,互贺健康幸福,共祝平安快乐、友谊长存,欢声笑语中,香槟酒的泡沫在热烈地翻腾……接下来大家又品尝了别具风味的奶酪和饭后的甜食。众多奶酪和甜食中,我最偏爱树干似的蛋糕,它是由面粉、鸡蛋、巧克力和奶油等掺合一起制作的,也是法国著名的圣诞美食,独特蓬松加上奶油巧克力香,一口咬下去啊,温情浓浓,幸福满满,回味无穷。雅克-伊夫见我这么喜欢树干蛋糕,笑着对我讲起了它的美好传说:从前有一个买不起圣诞礼物的年轻人,在森林捡了一段木头送给情人,不但赢得芳心,而且从此平步青云。以后,有人根据这个故事创意出树干蛋糕,树干蛋糕不但成为圣诞节家家餐桌上的美食,而且还成为了祝愿来年好运的象征。

离开巴黎回国已有一段时间了,每当回想起在这个“花城”度过的圣诞之夜,心情仍十分激动,那热情友好文化气息浓厚的美味圣诞家宴让我回味无穷,久久难忘。

12月13日,中国大陆连锁餐饮龙头企业雅茗天地集团在上海地区举行尾牙,集团董事长吴伯超表示,雅茗天地集团目标2020年在全球开店数上看2000家,明年将再招募1000人。

雅茗天地集团旗下拥有两个品牌,分别为提供休闲餐饮的“仙踪林”和外带饮料的“快乐柠檬”,目前“仙踪林”及“快乐柠檬”全球店铺数各约有150家左右。配合中国大陆政府推出的十二五计划,今后五年经济增长率预期目标年均增长达到7%,领先世界各国;再加上整个大陆城市化在未来十年都将是中国经济增长最强的动力,尤其中小城市的收入崛起,将改变中国连锁餐饮消费的模式。

吴伯超说,雅茗天地集团将以现代化的管理方式及完善的特许经营制度,明年“仙踪林”将再开50家店,总店数达到200家店,“快乐柠檬”将再扩充150家店,总店数上看300家店,每年店铺数将大幅成长,2020年2000家店可期,营业规模将上看新台币200亿元。由于明年仍有大幅度的加盟及展店计划,雅茗天地集团将持续扩大征才,预计将再招募1000人。

雅茗天地集团目前正在接受台湾承销商的辅导,未来将积极迈向台湾的资本市场。

雅茗天地集团 二一〇一二
大幅征才一千人

餐饮“现代工艺”PK“传统工艺”

“餐饮现代工艺与食品营养和安全研讨会”在蓉举行

传统工艺:风味独特但难满足大规模需求

传统餐饮工艺是中国千百年饮食习惯和文化的积淀,每个产品都是几代人甚至几十代人的经验积累和智慧结晶,有着独特的加工手法和食品风味,但是由于其操作复杂、费工费时、无法批量生产和长时间存储,难以满足大规模的市场需求;再加上产品品质无法保持一致,常常是同一个品牌的不同餐厅、甚至同一家餐厅不同厨师做的产品口味都无法一致,这极大地制约了传统工艺的进一步发展。

现代工艺:适合连锁餐饮且食品的营养价值不低

而餐饮现代工艺采用了工业化的加工工艺和标准化的加工操作流程,不仅生产效率更高、产品口味的一致性也更好,而统一的原料采购、加工和物流配送也更好地保障了食品安全,被餐饮企业、特别是连锁餐饮企业大量运用。同时,新工艺、新技术的使用,使食物原料的利用率更高,而研究结果也表明现代工艺制作的食品的营养价值也不比传统工艺制作的低。

来自中国农业大学食品科学与营养工程学院的陈敏教授在会上公布了自己的研究成果,她以豆浆为例研究现代食品加工工艺与传统工艺对餐饮食品营养成分的影响。陈敏选取了生产商提供及超市购买的豆浆粉、市面出售的豆浆成品、家用豆浆机制作的豆浆作为三个种类的

近期的中国餐饮业可谓热闹非凡,如“骨汤勾兑”、“豆浆冲调”等事件成了人们茶余饭后的热议话题,一场餐饮“现代工艺”与“传统工艺”的PK大战正如火如荼地上演着。

日前,中国肯德基餐饮健康基金在成都举办了“餐饮现代工艺与食品营养和安全”研讨会暨基金第四届学术年会。与会专家表示,餐饮传统工艺与现代工艺各具特点,满足了消费者的不同需求,对于中国餐饮业发展来说两者缺一不可。

研究样品,通过对其营养成分、维生素、矿物质、功能成分、水分的分析发现,在蛋白质和钙含量上,冲调豆浆明显高于市面出售成品豆浆及豆浆机现磨豆浆,而在维生素B1、B2的保留率上,冲调豆浆样品多数高于其他种类豆浆数倍。此外,在脂肪含量、大豆异黄酮含量等指标上,三个种类样品没有明显差异。

陈敏的研究成果显示,在安全性上,豆浆粉冲调产品在产地、品种上可控,生产中卫生条件有保证,营养成分不被丢失,无微生物风险,尽管三类豆浆产品在保质期和贮藏上都存在风险,但从食品安全和营养价值上讲,冲调类豆浆品并不意味着这类食品运用现代工艺制作而营养缺失。

肯德基:取长补短,两种工艺互补使用

中国烹饪协会副会长兼秘书长冯恩援表示:“随着国内餐饮需求的日益旺盛和食品技术的日益完善,现

代餐饮企业的发展壮大,必须要走连锁化、集团化路线;运用餐饮现代工艺进行产品的前期加工,将成为必须的选择。而要延续中国餐饮文化的千年饮食习惯和传统,我们也不能放弃那些传统餐饮经营的“老字号”、“私房菜”,更不能否定传统餐饮工艺在餐饮多样性和个性化方面的优势和特色。现代餐饮工艺和传统餐饮工艺对于中国餐饮业发展来说两者缺一不可。”因此,利用两种工艺的优势和特点,综合运用,将成为餐饮业未来的发展方向之一。

肯德基所属百胜餐饮集团中国事业部产品研发副总裁黄德民表示,“现代工艺有其优势,但肯德基并不会抛弃传统工艺,大多数产品还是使用传统工艺的烹制方法以保证其风味,同时配合专门设备来保障时间、温度等条件的一致性。目前,肯德基餐厅内的常规产品近60种,我们根据各种产品的不同特性,决定采用何种工艺,或是结合使用。此次研讨会让我们对两种工艺的特点更为了解,今后可以在产品制作中更好地综合考量运用。”



关于「中国肯德基餐饮健康基金」

“中国肯德基餐饮健康基金”是由中国肯德基出资,在中国红十字基金会设立,旨在为促进改善中国城市居民的餐饮习惯而成立的专项公益基金。基金每年投入250万元人民币,主要用于资助与餐饮食品、营养健康、城市居民三者相关的科学研究以及宣传教育项目;同时每年召开“餐饮与健康”研讨会,向公众公布研讨成果。

通过这些相关研究的探讨和交流,中国肯德基餐饮健康基金期望逐步深入认识城市居民的餐饮习惯,设法寻求其与健康、生活品质之间的关系;并将研讨结果提供给餐饮同业人员,作为改进餐饮食品、烹调方式及服务模式的参考;同时,透过媒体向社会大众传递正确餐饮观念,以促进大众良好饮食习惯的建立。

餐饮现代工艺和传统工艺的特点对比

特点	传统工艺	现代工艺
生产模式	手工化	工业化
规模	操作复杂,费工费时,无法批量生产	规模化生产,加工速度快
口味	多样化、有特色,可满足个性化需求	产品研发时考虑能被大多数消费者所接受,口味更为大众化
品质	因制备人员的水平和熟练度而定,品质参差不齐	标准化流程确保品质的高度一致性和稳定性
餐厅操作便利性	餐厅现场加工,工序复杂,服务速度慢	前期集中加工,后期在餐厅操作简便,服务速度更快
适合业态	特色餐厅/单店/个体经营	连锁餐饮