



缔造美食 掌控舌尖

2015年洛阳餐饮界卓越名厨奖获奖名单出炉

□记者 杨凤轩 李雨璐

在洛阳,是谁在缔造美食、掌控舌尖?在日前举行的“恒大绿洲杯”2015洛阳餐饮品牌风云榜颁奖典礼上,公布了2015年洛阳餐饮界卓越名厨奖获奖名单(排名不分先后),我们一起来看看吧。



让美食回归饭菜本味

洛阳秀水百合酒店 梁松涛

梁松涛,男,1980年出生,河南永城人,1998年供职于北京海霸王酒店,2002年供职于山东鲁菜贵宾楼,2006年任北京齐鲁京典大酒店高级主管,现任洛阳秀水百合酒店燕鲍翅主管。

洛阳秀水百合酒店的每个菜品都有说法,并且每道菜的食材都有专门的来源,保证菜品常吃常新。

洛阳秀水百合酒店坚持从源头做起,要求酒店采购的食材全部做到“绿色、环保、无污染”。为此,酒店对食品来源建立直供和可追溯体系,保证采购的所有食材都有“出生证”,酒店购进的胶东黄瓜、潍坊萝卜、威海海鲜、马家沟芹菜等食材,都有直供基地。在食品加工过程中,酒店要求厨师在菜品打造上全部靠高汤提味,回归饭菜本味,以为美食家烹制美食的标准来制作菜品。

据了解,在加工过程中,为了保证菜品的安全,酒店全部使用食品加工水、电解水,还严格使用果蔬脱毒工具,每道菜都保证干净卫生,让客人放心食用。

信念源于坚持 品质源于专注

洛阳颐和园尚品烤鸭涧西店 霍利彬

霍利彬,洛阳颐和园尚品烤鸭涧西店行政总厨,其信奉的格言是:信念源于坚持,品质源于专注!

霍利彬从事厨师工作20余年,擅长杭帮菜、粤菜、私房菜、融合菜的烹饪,曾师从浙江烹饪大师陈自甫先生。2008年至2009年,霍利彬在郑州荣府饭店任厨师长;2010年至2011年,在洛阳大为玖朝酒店任厨师长;2012年至2014年,在洛阳秀水百合酒店任厨师长;2015年至今,在洛阳颐和园尚品烤鸭涧西店任行政总厨。

霍利彬现在供职的颐和园尚品烤鸭是一家纯餐饮独资公司,该公司秉承时尚文化,传播饮食理念,塑造尚品名店。颐和园尚品烤鸭以打造老百姓心目中的餐饮名店为经营理念,以健康、时尚、有品位的消费为经营宗旨,以烤鸭为主打菜,兼营粤菜、淮扬菜、杭帮菜及养生靓汤。酒店拥有豪华包间65个,多功能宴会厅两个,可同时容纳1600余人用餐,是婚宴、寿宴、生日宴、满月酒、朋友聚会及各种商业宴会的理想场所。



美食美味,不忘本源

洛阳王府餐饮管理有限公司 董良辉

董良辉先后在洛阳市迎宾馆任热菜总管、雅香金陵大酒店任厨师长、中汇大酒店任行政总厨,现任王府九号公馆行政总厨,负责厨房的全面工作。

洛阳王府餐饮管理有限公司是洛阳市知名的餐饮连锁管理公司,旗下经营有瀚金宫海鲜大酒楼、九号公馆、王府御花园、王府烤鸭涧西店、王府烤鸭老城店。多年来,洛阳王府餐饮管理有限公司把洛阳餐饮高端化推向了一个极致。现在,洛阳的老百姓要请客,瀚金宫海鲜大酒楼绝对是一个让人心服口服、面子十足的不二之选,“王府烤鸭”则成了提起就令人垂涎的“洛阳名吃”。

1997年,王府烤鸭店成功登陆洛阳并连锁经营后,王府御花园和瀚金宫海鲜大酒楼先后以中西结合的华丽模式成功运作。瀚金宫海鲜大酒楼有全省第一规模的海鲜养殖池,颇富后现代个性特色,特聘的香港、澳门名厨让菜品增添了多元化风味,以海鲜、纯正粤菜为主营的菜系扩展了王府的经营层面。

董良辉表示,美食固然要美味,但也不应忘其本源。传承餐饮文化的重任就在餐饮企业的肩上,未来的发展需要一代又一代的“王府人”不断“接力”,用“王府人”的“手艺”造福市民、回报社会。



倾心水席,用心传承

洛阳市真不同饭店有限责任公司 李玉宾

李玉宾,1975年出生,洛阳人,中共党员,1993年洛阳市第一职业中专烹饪专业毕业。1994年3月参加工作至今,一直在真不同饭店工作,1998年担任真不同饭店三楼生产经理,2008年7月25日,被洛阳水席第五代掌门人姚炎立先生确立为第六代传承人。

20多年来,李玉宾结缘水席,喜爱水席,做水席、卖水席、研究水席,对其传统技艺非常感兴趣,在第五代传人的亲授下,认真学习冷菜卤制技术、热菜烹饪技法,对宫廷水席前八品的研讨、修改和完善,提出自己的见解,参与了宫廷水席、武皇水席等宴席研制的全过程。在第五代传人的指导

下,李玉宾携宫廷水席参加国内外烹饪大赛和第十七届中华美食展、国际美食节等,分别获得金奖、金牌、厨艺超群奖。1998年,他参加河南省首届果蔬雕大赛,获团体金奖、个人银奖;1999年,参加“新乡华岗杯”冷拼大赛,获团体金奖、个人金奖,同年,参加“洛酒杯”烹调大赛,获团体银奖、个人银奖;2000年,参加全国第四届烹饪大赛,获团体金奖;2002年,参加河南省烹饪大赛,获个人金奖、优秀选手、团体金奖三项荣誉。李玉宾多次被评为公司优秀党员,系统先进生产者,2004年获省总工会“张玮式创新能手”称号。2006年,李玉宾参加台湾美食节,获团体厨艺超群奖。



菜品常新,安全在心

洛阳餐旅(集团)股份有限公司 梁进球

梁进球,现任洛阳餐旅(集团)股份有限公司副总经理、行政总厨。洛阳餐旅集团高度重视菜品质量的提升,梁进球认为:“环境和服务对顾客固然重要,但顾客进店说到底还是为了吃,所以菜品应该是第一位的。”

洛阳餐旅集团旗下酒店严格遵循“天然、绿色、人文、健康”的理念,在重点做好全聚德烤鸭、金牌红子鸡、正宗洛阳水席等拳头菜品的同时,注重在菜品创新上下功夫。

洛阳餐旅集团坚持每季度举办一次新菜品研发品鉴会,不断推出新菜品,让顾客“常吃常新”。各餐饮店每月进行“畅销菜品奖”评选,受顾客欢迎的菜品被确定为集团的“贯标菜”,在旗下6家餐饮店推广。据统计,2015年,集团共推出新菜品140余道。

洛阳餐旅集团始终把食品安全作为头等大事,常抓不懈。集团成立了食品配送中心,对肉类、海鲜、食用油等大宗食材都实行统一采购、统一配送,全部建立食品档案,并设立食品化验室对所购食品进行检验,从源头保障食品安全。



天府火锅,让您放心的美味

洛阳天府火锅饮食服务有限公司(团队)



洛阳天府火锅饮食服务有限公司(以下简称洛阳天府火锅)在2015洛阳餐饮品牌风云榜评选中,独得“精英管理团队奖”“名厨团队奖”。取得这样骄人的业绩,源于洛阳天府火锅拥有一支领先于同行业的精英管理团队和品质卓越的名厨团队。

好的餐饮企业离不开优秀的厨师团队。作为我市一家知名的餐饮连锁企业,给顾客提供放心、美味的食物,永远是洛阳天府火锅不懈的追求,原料统一采购配送,蔬菜当日采购保证新鲜,一捆青菜要过九道关才能上桌,小辣椒要过五关斩六将才能上台等等。洛阳天府火锅对厨师团队培训考核尤为关注,内部有严格的厨师培训、考核、晋级制度,并且不定期组织厨师到优秀餐饮企业学习,让顾客品尝从舌尖到心尖的美味。

在市场竞争日益激烈的今天,洛阳天府火锅各门店始终保持持续增长的态势,取得这样好的业绩,也离不开天府火锅管理团队的辛勤付出,用培训来提高每名员工的业务技能,用制度来约束每个岗位对品质的把控。为了让顾客吃得放心,给顾客提供一流的服务,让顾客有家的感觉,洛阳天府火锅管理团队引进了“六常管理法”打造优秀团队,“五声十一字”“服务八字方针”“六送八提醒二十主动”“三轻四到五勤”等多项制度细微之处尽显贴心。严格的标准,近乎严苛的管理制度,每项制度都有相互制约的检查机制,累积起来可编成300页厚的一本书。

正是因为天府人的执着与坚持,使得天府火锅深受社会和消费者的信赖,天府人将不负众望,继续做好他们该坚持的品质与服务,致力于打造让您放心的美味!

