

曾在部队担任司务长的他,转业后自主创业

苦练“蒸”功夫,打造健康餐饮模式



□记者 寇玺 实习生 陈玉清/文 记者 李渊博/图

别人做餐饮,都想着如何把饭菜变得美味可口,而洛阳人张伟峰琢磨的,却是如何还原食材的“真面目”。他开了一家以“蒸”为主题的餐厅,所有菜品不放调料,生着直接上笼蒸着吃。然而餐厅回头客不断,这到底是为啥?

上蒸美食下煮粥,食物原味也多彩

张伟峰的餐厅名叫蒸食汇,在王城大桥南头。一进餐厅,便能看到每张桌子中间都固定有一口大锅,像火锅似的,揭开锅盖,却发现别有洞天。

这口锅不是火锅,而是高科技蒸锅。上面是蒸笼,海鲜、肉类、蔬菜都能蒸着吃,下面是砂锅,蒸菜的同时还能煮粥。顾客吃罢美味,还能再来一碗热乎乎的海鲜山珍粥或皮蛋瘦肉粥,舒坦得很。

张伟峰是地地道道的洛阳人,曾在部队担任司务长。因为管过后勤,他对餐饮有些了解,转业后便想开一家餐馆。2014年下半年,一名广东的战友向他推荐,有种新兴的“蒸食”刚刚流行起来。食物蒸着吃,能保持全面的营养,而且少油少盐,吃法健康。了解到这一情况后,张伟峰专程去广州取经,但到了那里,他又犹豫了。

“南方人吃蒸食,蒸的都是海鲜,可海鲜并不适合咱洛阳人。”张伟峰说,在大多数北方人心里,首先会担心海鲜吃不饱,其次是觉得价格贵,在洛阳卖蒸海鲜,他心里没底。

于是,他没有立即引进这种饮食方式,也没有放弃,而是开始了为期一年的走访和思考。

美食得有特色,还得迎合本地人口味

这一年,张伟峰走访了全国不少城

市,除了学习做海鲜,还研究蒸食如何能做出特色。他不仅融合其他城市的美食,还尝试着把洛阳人喜欢的黄焖鸡、小酥肉等食材进行蒸食。

2015年年底,张伟峰下定决心,将这种“上蒸美食下煮粥”的餐饮方式引入洛阳,并为自己的餐馆取名——蒸食汇,意为汇集各色美食蒸着吃。

张伟峰对餐馆的食材要求很严——尽量选用原产地的,如秦川豆腐、东北大兴安岭木耳、山东海鲜等。他还为食客特制了用大骨头、海鲜熬制的秘制海鲜汁作为蘸料,以衬托食材的鲜美。

“做餐饮要有特色,还得适合咱洛阳人口味,这样才能长久。”张伟峰说,他对餐厅有一个定位,适合30岁以上酷爱养生的人群,以及保持身材、爱好清淡的女士。这种更重视健康的餐饮,不一定非得开在快节奏、人流量大的商场或步行街,选址更需要注意交通便利、停车方便。餐馆开起来后,为了解顾客意见,张伟峰还经常组织网友免费试吃。

作为转业军人,张伟峰还对战友们有着特殊的情感。所有想创业、想进入餐饮行业的退伍军人,他都愿意无条件提供免费培训,有需要的您,可以到位于王城大桥南头路西的蒸食汇主题餐厅找他。

在家也想做出美味蒸食,请记住这些方法

其实所有食物都可蒸食,张伟峰给读者总结了一些蒸食小窍门,感兴趣的您可要收藏好这份报纸哦。

●蒸的时候食材应尽量铺平,充分接触蒸汽,这样才能受热均匀。

●旺火沸水速蒸适用于质嫩的原料,如鱼类、蔬菜类等;旺火沸水长时间蒸适合质地粗老,要求蒸得酥烂的原料,如粉蒸肉;原料鲜嫩的菜肴、蛋类等应采用中火、小火慢蒸。



张伟峰(左)在和厨师探讨菜品制作工艺

●家庭制作蒸菜的时候,水量必须一次性加足,避免中途加水和打开锅盖,如需加水也应加沸水,并延长2至5分钟蒸的时间。

●蒸水蛋时,可以在容器的表面覆上一层保鲜膜,这样蒸出的水蛋又滑又鲜嫩。

●蒸大闸蟹等蟹类时,把蟹类的肚皮朝上放置,蟹黄才不会溢出。

●多层笼屉蒸的时候,要注意分层摆放,汤水少的菜放在上面,汤水多的菜放在下面,淡色菜放在上面,深色菜放在下面,不易熟的菜放在上面,易熟的菜放在下面。

●虾类一般需要蒸5分钟左右,蟹类8分钟、贝壳类5分钟,蔬菜2至3分钟,禽肉类则需要10至15分钟。

温馨提醒

读完了故事,您想不想立刻去尝尝美味?成为晚报官微的粉丝,到蒸食汇主题餐厅就餐就有大幅度折扣哦!快快扫本版二维码,关注洛阳晚报官方微信(微信公众号lywb20),进入今天推送的相关图文消息或点击“特色餐饮”子菜单,了解优惠信息吧!



扫描微信公众号:lywb20

卫泰锁业

主营: 锌合金压铸、塑料件注塑、塑料真空镀膜、金属真空镀膜
电话: 15036557778

(豫) 医广【2016】第04-14-179号

洛阳生殖医院男科

北京大学 性学研究中心 成员单位

63212222

地址: 凯旋东路33号

用户在哪里 我们就在哪里

洛阳网微信公众号

80万

粉丝

用户就追到哪里

洛阳网“微信公众号”: 80万粉丝,是河南省阅读量、粉丝量最高的微信公众号,根据权威的第三方清博大数据排行榜,“洛阳网”微信公众号阅读量长期占据河南省所有微信公众号第一的位置,多次占据华中榜首。