

大师驾到

中国烹饪大师张金春受聘新吃货总顾问

◇本报记者 李俊杰 李宏宽



国际美食 评委
中国烹饪协会 副会长
中国饭店协会 副会长
中国饭店协会名厨委 执行会长
全国饭店业 国家级评委
黑龙江省餐饮烹饪行业协会 会长
黑龙江省非物质文化遗产保护学会 副会长
黑龙江省五一劳动奖章 获得者
龙江工匠 获得者
哈尔滨金春大酒店 总经理

大师爷是咸丰皇帝御厨梁忠、师爷是宣统皇帝的御厨唐克明、师傅是1959年周总理来黑龙江省视察工作时亲自为总理烹制菜肴的黑龙江省泰斗级烹饪大师盛英杰。

我们作为有着坚定决心为吃货们做出“杰出贡献”的版面,经过我们的努力,我们给吃货们邀请来了绝对的“大师”级人物作为我们新吃货的总顾问。他就是黑龙江省餐饮烹饪行业协会会长、中国烹饪大师张金春先生。

在未来的吃的路上,张会长将和新晚报一起践行对“新吃货”的承诺:保卫吃货、拒绝扎心。还是那句话:张会长和新晚报一起保卫吃货们入口安全、就餐体验等等,如果吃货们有什么好吃推荐、没吃好的愤怒和不安、想要得到大厨的指点等等一切要求,请马上给我们的新吃货热线打电话,我们争取有求必应。

1963年,张金春大师生于一个厨师世家,其父张俊元老先生解放前曾在哈市餐饮名店“新世界”从事餐饮工作,解放

后,又在哈市知名餐馆迎春饭店做大厨,几时的耳闻目染,造就了张金春大师厨艺之路。

1992年,国宝级大师盛英杰收张金春大师为徒。1959年12月24日,时任三八饭店技术指导的盛英杰为前来视察的周恩来总理亲手炒制4道菜:“炒绿豆芽”、“炒肉渍菜粉”、“雪里蕻炖豆腐”、“茄子炖土豆”。后来,周总理点名指派盛英杰前往古巴教授当地厨师烹饪技术。回国后,盛英杰大师拜中国宫廷菜烹饪大师、御厨唐克明为师,成为了中国宫廷御厨第3代传人,张金春大师也成为御厨的传人。

在盛英杰大师精心教诲下,张金春大师厨艺迅速成长,同时在业内名气大增。1998年,张金春大师等4位黑龙江的厨师,受邀赴中国台湾参与国际美食节,并展示

黑龙江的名菜“飞龙宴”“菊花鱼”“飞龙汤”等龙江特色菜品,令台湾同行和食客垂涎三尺。此后,无论是APEC峰会,还是全国餐饮走出国门,都留下了张金春大师的身影。

1998年,张金春大师在南直路上创办的金春大酒店,拥有大小包房60余间,8个大中小宴会厅,可同时容纳近2000人就餐,200余道美味珍馐。包罗国内8大菜系,红白喜事、老人过生日、孩子过百天……酒店目前已成为哈市大型宴会首选之地,每天店外车水马龙,店内人潮如织,人气“爆棚”,吸引着市民争相前往就餐。

吃遍“道外小吃”

主办:新晚报
中共道外区委宣传部

富强大骨棒8道菜

◇本报记者 李俊杰

“早晨做菜、中午卖菜,下午两点关门去买菜”开业30余年,小店的店主一直这么“牛”,只经营酱大骨棒、酱肥肠、酱猪脑、红烧肉、老汤干豆腐、雪里蕻炖豆腐、油焖尖椒和爽口素拍黄瓜这8道菜,后一道还是前年应“吃货”建议新增加的。

别看店不大,10几张桌。但上过央视,还获省烹饪协会“北方名小吃”称号,声名远播。虽深藏小巷,但宾客如云,天天“爆棚”,这就是道外名小吃店“富强大骨棒”。



“富强大骨棒”由姚长生、宋彩云夫妇1986年创办,毗邻松光电影院。当年创业的“棒小伙”和“铁姑娘”,如今都年愈古稀,就把小店传承给儿子姚崇打理,只是隔三差五来店“把把关”。富强大骨棒的主菜大骨棒,是上个世纪80年代的传统做法,味道始终没变。烹饪时,只放传统调料,吃起来与其他家口感不同,原汁原味,咸香中略有淡淡的清甜,每天只做400斤,卖完闭店。

红烧肉和雪里蕻炖豆腐是小店代表性的两道菜,红烧肉浓油赤酱特点是块大富有弹性,烂而不碎,香而不腻,雪里蕻炖豆腐的特点是汤清味浓,鲜美可口。小店每天都提前兑好汤,然后放豆腐和经清洗的雪里蕻,有客人点时,再炆锅倒进半成品加热。吃起来豆腐滑嫩,雪里蕻鲜脆。

此外,富强大骨棒其他几道菜也各具特色,全都是下饭菜。最近,道外从道外街到十道街要进行综合改造,要恢复当年中华巴洛克原貌。小店是走还是留,正在协商中。各位“吃货”,把握时机,在百年老巷中,品尝哈尔滨的老味道。

地址:道外区靖宇北四道街58号
(松光电影院胡同里)
订餐电话:88378916



哈尔滨作为全国知名的“啤酒之都”,大大小小的啤酒馆不少,其中比较有代表性的是位于道外中华巴洛克的“大泥啤酒馆”。

大泥啤酒馆与中华巴洛克里的异域风情建筑相得益彰,推门而入浓烈的国际范儿扑面而来,“大泥”店内面积不大,只有12张台,但是每个角落都透出浓浓的文化气息,每个细节都彰显出她的魅力。仔细观察就发现竟隐藏着诸多古玩家私,仿佛时间逆转,将我们带到了上个世纪初。如果你是品酒的行家,这里是啤酒博物馆,来自世

大泥啤酒馆 品百种啤酒

◇本报记者 李俊杰

界50余个国家100余种啤酒,能满足你的各种需求;如果你是古玩爱好者,你就会觉得这里的每一个小物件大摆设都让你着迷,让你爱不释手。米其林三星大厨安德鲁·白签约,每年经常来店指导。如果你是个吃货,你可以品尝到由国家一级厨师,从事西餐主厨20年的大厨和他的团队为您带来的一场味觉盛宴。

大泥啤酒馆以经营传统德式大菜为主,同时兼容俄、英、法、意、美式西餐。酒馆的“法式红酒炖牛肉”“沙朗牛排”“碳烤皮匠鱼”“烟熏三文鱼”“俄式红菜汤”“健康大沙拉”“炸鱼薯条”等以口味纯正、醇厚而驰名,尤其招牌主菜“德国脆皮猪肘”和“德国肠拼盘”,堪称中西饮食文化融合的完美体现。安德鲁·白指导的“鹅肝酱”“香奈炖牛肉”“法式巧克力熔岩蛋糕”等法式佳肴,米其林厨师的经验 and 手艺给您双重享受。

大泥啤酒馆的营业面积200多平方米,门前广场1000多平米,店可容纳70人同时



就餐,亦可承办酒会、生日宴会、企业产品发布会等各种宴会活动,实属商务宴请、亲友聚会,浪漫休闲的理想场所。

酒馆还提供香奈红酒、格瓦斯、伏特加、亚利桑那复合果汁、法国巴黎水等多种世界品牌酒水,独特的风格和纯正的口味享誉中外宾朋。

约上好友,带上家人,来“大泥”感受一下,悠闲地品味一杯香奈红酒,美美的享受一顿正宗德式大餐,欧陆风情的奢华典雅、浪漫时尚尽在其中……

地址:道外南三道街中华巴洛克88号 电话:87825350 时间:14:00-24:00 人均消费:60元

好酱骨就在骨惑狼

◇本报记者 李宏宽

东北人的豪爽在饮食习惯上体现的淋漓尽致,大口吃肉,大碗喝酒,而且一般的肉吃着还不够爽,必须得是大块骨头,别管是烤的还是酱的,吃完了。

最近有一家叫做骨惑狼的酱骨店一夜之间刷爆了朋友圈,新潮的装修、狼的涂鸦呆萌而个性、舒适清新的环境、宽敞的包房……最重要的就是让人留恋到不行不行的招牌酱骨。小编和小伙伴两个人点了4块骨

头,一份凉菜就吃撑了,骨头特别大块,凉菜的菜码也超大,酱骨4.9元/块,两个人30出头就够了。作为“骨惑狼”的必杀诱惑——酱骨,这里的大骨头都采用特制卤汤酱制而成,口味浓郁鲜香,营养滋补,骨棒肥而不腻,咬上一口香浓软糯入口即化。尤其是脊骨肉质醇厚,用筷子轻轻一拨,肉就下来了有麻辣和五香两种口味,保证你吃得过瘾。对于一个吃货来说,吃酱骨的乐

地址:南岗区大成街217号与花园街交口 电话:55061188



“美味不怕巷子深”,大伟草帽饼坐落在南岗区巴山街和果戈里大街交口,地点很一般,店面也不大,只有300平米,20几张卡台、5个包房,40几道地道的家常菜,但包房需要预订,人气爆棚,每天翻台200桌,这在哈市中小饭店中难得一见。开业27年,一些老顾客,从年轻吃到结婚,如今,又带着孩子每年要来吃10几次。大伟草帽饼是哥俩经营的,

大伟草帽饼每天翻台200桌

本报记者 李俊杰

都师出“名门”,大哥王峰,师从中国烹饪大师周兴志,基本功扎实全面,他继承了师傅精细的烹饪技法:炸菜外焦里嫩,烧烤菜皮酥肉软,扒菜软糯香浓,熘炒菜鲜嫩清脆。弟弟王勇,是中国药膳大师李国华的徒弟,讲究食材绿色健康,烹饪的菜品养生保健。王勇16岁就开始在大伟草帽饼做厨师,一干就是20几年,后来,王勇又找来哥哥王峰合伙经营,哥俩厨艺互补,把这家东北老菜馆菜品打造出顺口的味道。

“蚝油大头菜”是大伟草帽饼菜单上的头牌,食材使用是水少分的云南甘蓝菜,先滑油,后爆炒,加蚝油入味,吃起来口感鲜嫩。“酸菜扣肘”是从鲁菜“扣肘”改良过来

的,炖肘子时,要加入16味中药,将肘子炖制酥烂,切块放入砂锅,加入有机酸菜,再熬制20分钟,荤素搭配合理,不油腻,符合当代人对健康的需求。“萝卜丝丸子汤”非常好喝,因为汤底是用散养鸡和大骨棒熬制6小时制成,猪肉丸子不加淀粉,配上萝卜丝和土豆粉丝,汤口微酸,能促进食欲和消化。此外,大伟草帽饼的“酱油炒豆腐”“架豆角土豆炖排骨”“熏大肠炒尖椒”“腊八蒜炒心管”“软炸鲜蘑”“肚片烧腰花”、“炒猪肝”等菜肴也颇具特色。

大伟草帽饼主除了“草帽饼”外,还有糖饼。“草帽饼”层次分明、柔软筋道、香酥可口,形如草帽,很受顾客欢迎。

地址:南岗区巴山街25号 电话:13836007234 时间9:30-次日1:00