

记者在现场

“新徽菜·名徽厨”行动促动各地挖掘传承地方名菜品 曾经“吴王宴”端入百姓家

吴王莲花豆腐、行密吴王鹅、百花虾汤桂花鱼……自暖民心行动启动以来，长丰（双凤）经开区迅速响应，积极参与“新徽菜·名徽厨”行动，创新融合打造“吴王宴”，充分展示长丰县乃至安徽特色美食，让有需求的群众免费参加培训学习制作特色美食，让具有烹饪经验的人员继续进一步提升职业技能，烹调幸福味道。



本报记者（左）学做徽菜

1 “三重”徽菜秒变“小清新”

先把鱼刺剔除，再搅成泥，拌上豆腐，倒入莲花模具，点缀青豆，蒸4分钟，再脱模放入小盅，倒入吊好的老鸡汤，再蒸2分钟，出锅撒上青菜和木耳两片，一道吴王莲花豆腐就出锅了。

“看似简单，做起来却大有讲究。”合肥北城世纪金源大饭店大厨张振争告诉安徽商报融媒体记者，“鱼骨要剔除干净，鱼肉豆腐搅拌要有力度，否则吃起来没有弹性。鸡汤需要慢火熬制，才能让鲜

味充分释放。”

大部分人印象中，徽菜重油、重色、重火功，但这道吴王莲花豆腐却很清新。记者品尝了一口，鱼肉豆腐嫩滑爽口，鸡汤鲜而不腻，两者有机地融合，令人惊艳。

“为了适应现代人营养健康的饮食理念，我们在传统徽菜的基础上进行改良，选用更健康、原生态的食材，通过原始的烹饪手法，减少调味料的使用，制作出老百姓更喜欢的徽菜。”张振争说。



3 让徽菜味更香名更响

自暖民心行动启动以来，长丰（双凤）经开区迅速响应，积极参与“新徽菜·名徽厨”行动，组织参加各类烹饪比赛，在切磋中提高技艺，在交流中获得提升，进一步传承、弘扬徽菜文化。

另一方面，开展免费的群众烹饪培训活动，组织48人参加为期5天的徽菜师傅技能培训班，培训共含16个学时的理论课和24个学时的实操课，从职业道德、饮食营养、食品安全、烹饪基础等方面基础知识，从面点制作的工艺流程、油酥面团的制作操作、馅心制作工艺、成型工艺、熟制工艺等方面详细为学员们介绍鸭油烧饼的制作。

同时，长丰（双凤）经开区积极提供徽菜师傅就业创业服务。依托社区“三公里”就业圈平台，引导216家餐饮及食品行业入驻平台，收集餐饮企业岗位需求信息，共计提供523个就业岗位，让徽菜师傅及辖区其他有需求的群众实现足不出户指尖即可浏览招聘信息，帮助实现家门口就业。

正如朱怀宝说的一样：开展“新徽菜·名徽厨”行动是对厨师和餐饮行业的一种认可，徽厨们会带着更大的热情投身徽菜的传扬中，让徽菜味更香，名更响。

安徽商报融媒体记者 郑茹/文 杨雪娇/摄



2 “吴王宴”边讲故事边养生

香气浓郁、味美醇厚的行密吴王鹅，口感细腻、回味绵香的吴王朱巷小猪肉，外形逼真，细致味美的吴王莲花豆腐……一道道精彩绝伦的江淮名菜，汇聚一席，成就“吴王宴”。

合肥市长丰县是吴王杨行密故里，1000多年来流传着杨行密的传说。杨行密统一吴地后，重视农桑，采取“节用安民”的政策，抚定江淮，千里江淮重现繁华景象。其女百花公主为父在此建一庙宇，称此地为吴山庙，今“吴王遗踪”已成为“合肥十景”之一。

出之于吴王府的吴王宴无论在史料和民间均有载述。张振争的师傅、安徽省烹饪大师朱怀宝通

过研究史料和遍访吴王府流传至今的菜肴，积累了丰富的资料后，研发出品了吴王宴。

“吴王宴中有一道百花公主养生汤，这款汤料选用食材丰富，营养滋补，入口浓郁爽滑，是百花公主献给父亲的敬品……吴王宴循独特的徽菜特色烹饪，较好地展示了江淮之间的人文风貌、风土人情。每道菜品都有一个小典故，展现了吴王爱国爱家的人文情怀，精美的佳肴和脍炙人口的故事广为流传。”朱怀宝向安徽商报记者介绍道。

“随着时代发展，发展新徽菜是大势所趋。”朱怀宝告诉记者，正在研制吴王宴的预制菜，让美味又有文化的“帝王宴”端上寻常百姓的餐桌。



微信扫一扫
观看视频