



王义宁(右二)毫无保留地向年轻厨师传授徽菜技艺。

职工故事

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbjw@126.com

创新徽菜,看我的

□本报记者 万玉藻 摄影报道

“工作中每炒一盘菜,对我来说都是大考,顾客永远是我的最高考官……”徽商故里酒店朝阳门店的青年厨师王义宁,把这句话当成是自己工作的座右铭。

几年来,王义宁先后成功地对100多道徽州名菜进行了改造创新。“我创新成功得益于我多年来对传统徽菜的热爱和苦心钻研,我认为,饮食文化也要与时俱进。”王义宁说。

到黄山不登天都峰,等于没上黄山;品徽菜不尝“臭鳃鱼”,等于没吃徽菜。“臭鳃鱼”是一道有着300多年历史的徽州名菜,代代名厨都以一成不变的工艺和配料,传承着老祖宗的原谱。拿这道菜开刀创新,压力和风险王义宁比谁都清楚,轻则遭同行唾弃,重则今后将难于在餐饮业立

足。王义宁想“不改、不变、何谈创新?”王义宁再次对这道传统“臭鳃鱼”进行研究,对创新方案自我论证后,决定干!

刚出锅的菜一上桌,其色、香、味最佳,但随着菜温从烫到凉,味道也随之大打折扣。王义宁首先选用厚厚的石头锅替换传统的盛鱼瓷盘,将炖好的鱼放入加高温的石锅内,由木墩垫锅底上桌,这样可确保鱼肉1小时内烫嘴,3小时内保温,从而结束了顾客用餐食冷鱼的尴尬。接下来,他将整鱼改成鱼块,去除头尾,以增加材质的优化,并对调味及烹饪火候反复微调,至此,一道全新的徽州“臭鳃鱼”重新摆上了顾客的餐桌。

当国人为菜叫好、外宾们

连连为王大厨竖起拇指时,王义宁才感觉到,这次创新成功了。该菜还在全国厨师烹饪大赛徽州菜赛区,从150多名选手的400道菜中脱颖而出,摘得金奖。

王义宁的成功并非偶然,他多次在重大的烹饪厨艺赛上获得奖项。2012年,在北京国际会议中心举行的第六届东方美食烹饪艺术家国际大赛中,王义宁就以一道“祁门红茶配牛肋骨”,力压30多个国家的众多参赛名厨,一举摘得金奖,同时获得“伊尹厨艺银像奖”,被大会委员会评为烹饪艺术家。其中臭鳃鱼、胡适一品锅、徽府红焖甲鱼等7道徽菜,被中国饭店协会评为《中国安徽名菜名点》、2015年王义宁被评为北京市劳动模范。



菜肴中的“花鸟”配料,大多出自王义宁之手。



刚到货的鳃鱼,王义宁逐条查看。



王义宁是北京市劳模,他把自己的绝活向同事毫无保留地传授。



闲暇时,王义宁经常到图书室查阅资料。