

近 50 家国家级酒家酒店、10 多家中华餐饮名店、中国烹饪名师、大师 40 多人

# 甘肃餐饮业 20 年成绩斐然

本报讯(记者李庆芳)2009年11月20日,甘肃省烹饪协会迎来了成立20周年的特殊日子。透过一支规模壮观的周年参会队伍,摆在人们面前的是20年来,甘肃烹饪事业和餐饮行业的发展取得的骄人业绩。

截至目前,甘肃省有近50家国家级酒家酒店,30多家国家绿色餐饮企业,10多家中华餐饮名店,中国烹饪名师、大师40多人,中华名宴、名小吃、中国名菜、名点近百个品种。经烹饪协会培养、推荐考取

国家级评委8人,国家级认定师6人,国家劳动部职业技能竞赛裁判员5人,国家酒家酒店评定等级评审员10多人,省级认定师32人,省级评委200多人。

作为甘肃餐饮业的娘家人,甘肃省烹饪协会成立于1989年,是经甘肃省民政厅批准成立的全省餐饮行业协会,迄今已走过20个春秋。20年来,甘肃省烹饪协会坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针,本着为会员服务、为企业服务、为行业服务、为政府服务的原则,利用协会

得天独厚的资源优势,在全省建立了会员网络体系。在弘扬甘肃饮食文化,培养烹饪技术人才,配合政府实施行业管理,维护行业和企业合法权益,反映会员心声等方面,充分发挥出协会的桥梁纽带作用。

协会先后组织30多批次专业人员、技术能手赴日本、瑞士、新加坡、马来西亚、泰国、台北、港澳参加世界性的比赛及学习交流,并获得国际比赛奖项;先后组织100多人次参加全国烹饪技术比赛,获得10多枚金牌,40多枚银牌、20

多枚铜牌,为甘肃争得了荣誉。还先后带领餐饮企业参加全国美食节,为企业赢得了中国名菜、名点、名宴以及金、银、铜奖四、五十枚之多;并且获得全国最高奖项“金鼎大奖”,给参赛企业带来了丰厚的经济效益。在这些成绩的取得中,甘肃省烹饪协会为积极培养全省餐饮业的名人、名品、名店,做出了不懈的努力。

20年来,甘肃省烹饪协会坚持实施餐饮品牌战略,扩大服务领域,多次组织举办全省性烹饪技术比赛和菜品展示会、美食节以及小吃节

等活动。在全省范围内认定出一批“甘肃烹饪、面点、餐饮服务名师、大师”、“甘肃酒店、餐饮行业职业经理人”以及“甘肃餐饮业优秀企业家”等,树立了一批行业典型和楷模。同时,协会挖掘、整理地方菜品,推广陇菜,鼓励全省清真餐饮的发展和促进清真烹饪水平的提高,引导开发推广敦煌菜,支持具有现代经营模式的连锁经营企业,为推动整个行业品牌化、规模化进程做出了积极的贡献。

## 吉阿婆麻辣烫 开店就赚 店店都赚

- 店址:
- 兰州市瑞德摩尔购物广场大西洋商城一层1409号 店长:梁虎
  - 兰州市城关区畅家巷103号 店长:路慧勇
  - 内蒙古呼和浩特市昭马路新建东街6-6号 店长:张秀莲
  - 内蒙古呼和浩特市果园西路绿园小区8号 店长:阮艳丽
  - 内蒙古乌兰察布市恩和路中星广场南侧二楼 店长:赵永刚
  - 内蒙古包头市土默特右旗内蒙古农大职院内 店长:康敏
  - 内蒙古古城西单街天义镇明达小区5号楼 店长:闫立国
  - 内蒙古通辽市明仁大街金叶广场路南 店长:石冬杰
  - 河南永城市雪枫路与东风大道交叉口东苑大酒店 店长:荣献宏
  - 河北高碑店市白沟镇老香包交易市场对面 店长:李雪
  - 河北涿州市华阳路18局金属结构厂西门边上 店长:焦宗熊
  - 辽宁盖州市红旗路兴辰小区 店长:李化
  - 山西太原市桃源二巷秀水商场旁 店长:崔建收
  - 山西朔州市平朔北路1号 店长:史亚东
  - 山东东营市石油大学北门 店长:牛海涛
  - 山东济南市花园路101号海蔚广场商业东侧 店长:曾桂燕
  - 山东临沂市步行街西门南侧 店长:魏志华
  - 山东菏泽市牡丹区商业广场



开店就赚钱,而且店店都赚钱,这是“吉阿婆”麻辣烫迅速发展的关键。无论您走进哪家“吉阿婆”店,无论您询问哪位“吉阿婆”老板,您都会得到满意答复,因为“吉阿婆”让合作者获得了财富,因为“吉阿婆”让合作者获得了成功!限于篇幅,我们仅能向您公布北方一小部分吉阿婆麻辣烫连锁店的地址和老板姓名,您可以任意选择,了解他们的经营情况和收益情况。

- 店长:孙民生
- 山东潍坊市新华路佳乐家三楼新食代广场 店长:王鑫
  - 山东东营市河口区商业街华欧国际商贸城 店长:崔海英
  - 山东济宁市运河路18号 店长:魏国庆
  - 山东潍坊市寿光市学院路中段 店长:宋更强
  - 山东淄博市西关小区8号楼1层6号营业房 店长:吴小敏
  - 山东青岛市人民路217号 店长:杨坚
  - 山东罗庄区罗五路中段好怡家超市向南50米 店长:刘军

- 山东德州市齐河县迎宾广场南都市花园 店长:官士轩
  - 山东济南市堤口路80号院内A-53-1号 店长:蔡婷婷
  - 山东淄博市桓公路利群超市正门西侧曼哈顿旁 店长:吕杰
  - 山东莱西市威海中路望建筑装饰城内 店长:杨建明
  - 江苏东海县晶都文化广场1栋112号 店长:冯成
  - 江苏铜山县铜山新区南京路119号 店长:张磊
  - 安徽涡阳县文化广场西路(建设路) 店长:孙杰
  - 安徽太和县苏果超市北门西侧 店长:赵雷
  - 安徽桐城市海峰路中段阿里山宾馆 店长:张云霞
- 跟“吉阿婆”走,创大业、聚财富,就这么简单!

(未完待续)  
敬请关注2009年12月6日中午11:15山东卫视播出的《创富英雄》  
吉阿婆餐饮管理有限公司兰州总部地址:  
兰州市庆阳路105号澳兰名门悉尼B1座2105室  
合作热线:400-600-6441  
0931-8104793  
网址:www.w218.com

## 美味厨房 煲汤要领

寒冷的冬季,能喝上一碗滋味鲜香的汤,感觉真是不一样,而喝汤还起到强身健体、防病治病、增强健康的作用。业内人士告诉记者,汤的制作一定要注重科学,才能美味营养兼得。

●**选料要得当** 用于制汤的原料,一般为动物性原料,如鸡、鸭、猪肘子、猪骨、火腿、板鸭、鱼类等,要新鲜、异味小、血污少。

●**炊具要选择** 制鲜汤以陈年瓦罐煨的效果最佳,瓦罐能均衡而

持久地把外界热能传递给内部原料,有利于水分子与食物的相互渗透,使鲜香成分充分溢出,煨出滋味醇鲜的汤。

●**火候要适当** 煨汤的要诀是:旺火烧沸,小火慢煨,这样才能使食品内的蛋白质浸出物等鲜香物质尽可能地溶解出来,达到鲜醇味美。

●**配水要合理** 用水量一般是煨汤的主要食品重量的3倍,即不直接用沸水煨汤,也不中途加冷水,以使食品的营养物质缓慢地溢出,最终达到汤色清澈的效果。

(李庆芳)

## 飞天大酒店 四星级酒店特色美味港式海鲜打边炉

“秋需滋、冬进补”秋天气候干燥,进食要讲个“滋”字,宜选择一些蛋白质含量高、水分大的食物,鱼、虾、蟹当属首选;冬季身体急需富含热能的食物抵御寒冷。进补正当时,本酒店的火锅底料采用的是海鲜及各种煲汤滋补药材,打边炉调料鸡片、鱼片、肉片、虾片、猪肝、鱿鱼、鱼丸、菠菜、茼蒿等入锅,配以各种蘸料,鲜香溢口,吃到最后,连汤一同饮,让营养渗透全身,真是美味又大补。

飞天大酒店自10月份推出独创“港式海鲜打边炉”以来,受到众多美食爱好者的好评。飞天大酒店的“港式海鲜打边炉”融入各地滋补锅品,并以多种滋补药材为基料做出药膳、沙嗲、鱼羊鲜等多种独创汤底。飞天特色蘸料碗是由宾客根据提供的黄辣酱、鲜酱油、生油、秦椒碎、蒜泥、金蒜、沙嗲酱等等十余种调味料中按照自己的口味各取所需配



制而成,再加上各类海鲜以及丰富营养的涮菜,不仅品种丰富,价格适中(菜品价格8元起),每天推出一款特价海鲜。在您回味无穷之际再送上一份自制爽口蜜汁龟苓膏,怎么能不令人心动呢?当您徜徉在舒适高雅的氛围中,感受着美味、亲情和友情,岂不是人生最大的享受!

(李庆芳)

地址:兰州市天水南路529号  
电话:8532888-2266,2209,2299

# 招聘启事

招聘启事  
招聘启事  
招聘启事

本报西固、五泉发行站招聘报纸发行投递人员,要求身体健康,50岁以下,初中以上文化程度,无不良嗜好。工作稳定,收入稳定,办理养老保险和医疗保险。

西固: 7541933 五泉: 8152255