

“好客山东 好品山东”2023北京推介活动特别报道

『聊城味道』 香飘京城

高文平
现场制作空
心琉璃丸子



参观者品尝空心琉璃丸子

高文平给参观者讲解鲁本菜谱

外国宾客品
尝美食

本报记者 岳耀军

颜色金黄、酥脆香甜的空心琉璃丸子;肉质鲜嫩、清香爽口的高氏滑肉……11月10日至

12日,“好客山东 好品山东”2023北京推

展示“好客山东 好品山东”品牌建设成果,让宾客近距离感受山东的好客之情、好品之盛。

“感谢政府搭建这样一个平台,让我们有机会走出去,弘扬齐鲁饮食文化,让‘聊城味道’香飘京城。”11月13日,已回到聊城的高文平对记者说。

在此次推介活动中,高文平带去了“鲁菜烹饪技艺(聊城义安成高氏烹饪技艺)”的代表菜,也是他的拿手菜之一——空心琉璃丸子。这是一道集美味、营养于一体的鲁菜,在聊城已有上百年的历史。一颗颗琉璃丸子宛如镶金裹玉的珍珠,晶莹剔透,酥脆香甜,是鲁西一带喜庆宴会上的一道吉祥菜。

“琉璃丸子中空外圆,它的用料其实很简单,只用面粉、鸡蛋和白糖即可,但是制作起来却不简单,对厨师的技艺要求很高。”高文平说,厨师必须掌握好面性及油温,在合适的油温下,丸子会自动“吐”出里面的面团,形成空心。

活动现场,高文平除了制作空心琉璃丸子外,还展示了高氏滑肉、九转大肠、菊花里脊三款非遗美食的制作技艺。每款美食都独具特色,令人垂涎欲滴,参观者品尝后赞不绝口。

为弘扬中华饮食文化,帮助人们更好地了解各种食材的性味以及制作方法,高文平还专门带去了10余本古本菜谱,其中年代最久远的一本是清光绪年间木刻的《食物本草会纂》。

“我们要发扬工匠精神,传承鲁菜文化,继承传统不忘本,开拓创新不守旧,对厨艺精益求精,一丝不苟地做好每一道菜。”高文平说,“好品”的背后,是深厚的文化积淀,也是对传承的坚守,对匠心的执着,对质量的珍视。

在“好客山东 好品山东”2023北京推介活动现场,聊城的魏老六魏氏熏鸡、东阿阿胶及“聊·胜一筹!”品牌农产品等也一一亮相,展示了齐鲁好品美物的风采。这场推介活动打开了一扇向外界展示聊城的窗口,呈现给大家的不仅仅是聊城之“好”,更是聊城高质量发展的新姿态、新未来。

本文图片由受访者提供



空心琉璃丸子

欢迎订阅2024年度《聊城日报》《聊城晚报》

知聊城 爱聊城

订《聊城日报》,赠《聊城晚报》!更多精彩,全新呈现!

《聊城日报》全年订价:560元 全月订价:47元 零售价:2元

《聊城晚报》全年订价:160元 全月订价:20元 零售价:1元

发行服务电话:0635-2921000 18663501211



扫码订报