

做菜也是「智造」 菜肴需要创新

访中吴宾馆总经理陈勇华



□本报记者 龚励

新年伊始,一则消息在常州餐饮界引发广泛关注——中吴宾馆·毓秀舫中餐厅成功上榜黑珍珠一钻餐厅,成为我市首批获此殊荣的餐厅。这不仅是对毓秀舫菜品与服务的高度认可,更是常州美食迈向更广阔天地的重要标志。带着好奇与期待,记者走进中吴宾馆,与总经理陈勇华展开对话,探寻这家餐厅背后的成功密码与独特的美食哲学。

传承中坚守,创新中前行

谈及毓秀舫的发展历程,陈勇华感慨万千:“从筹备餐厅的那一刻起,我们便立志要将常州的美食文化通过一道道精致的菜品和无可挑剔的服务,传递给每一位前来就餐的食客。在我们眼中,做菜绝不是简单的重复,这也是一种‘智造’,只有融入创新思维,才能让常州菜在新时代焕发出新的生机与活力。”

中吴宾馆在整体规划、设计、建设、命名中,都巧妙融入“中国文化、江南特色、常州元素”,毓秀舫中餐厅的打造也一以贯之秉持了这一理念。餐厅的菜品既传承常州菜精华,又巧妙融合淮扬菜、粤菜、川菜优点。陈勇华说:“我们不是盲目融合,而是基于对常州菜底蕴的深刻理解,以创新的方式进行融合,让每一道菜都能成为常州菜走向全国、走向世界的桥梁。”

陈勇华告诉记者,毓秀舫的厨师团队在保留传统美食精髓的基础上大胆创新,研发出一系列特色菜肴,如中吴头道功夫汤、泉水青鱼尾、雁来蕪低温牛肉、椒麻蟹壳骨、鱼子酱山楂啫喱核桃、龙城蟹黄包、常州萝卜干炒饭等,这些菜品不仅口味绝佳,摆盘也融入现代艺术元素,给食客带来“视觉+味觉+听觉+触觉+嗅觉+感觉”的六觉盛宴。陈勇华表示:“我们希望通过这些创新菜品,让更多人认识到常州菜的多样性和创新性,让常州菜在全国乃至全球的美食舞台上占据一席之地。”

匠心独运,雕琢美味

烹饪技艺是中餐的核心竞争力,毓秀舫在这方面下了功夫。据陈勇华介绍,餐厅厨师团队汇集了上百位经验丰富、技艺精湛的大厨,他们不仅

熟练掌握各种传统烹饪技法,还不断探索新的烹饪方式。

以椒麻蟹壳骨为例,原材料选用常州二花脸猪前腿膝盖软骨,因外形酷似螃蟹而得名。这道菜巧妙地将川味与淮扬饮食习惯相融合,一经推出便受到食客好评,荣获“中国·常州地标美食特金奖”。再如常州萝卜干炒饭,精选新闻萝卜干、金坛有机大米、溧阳竹海土鸡蛋和本地芹菜,出品色泽金黄、味道纯美,充分凸显“本地食材、粗材精制、一菜一味、突出本味”的精致匠心。

餐厅在坚持传统技法的同时,积极引入现代烹饪技术。在制作雁来蕪低温牛肉时,会使用低温烹饪设备,确保菜品的口感和营养成分得到最大程度的保留。陈勇华表示:“我们将传统与现代烹饪方式有机结合,为的就是不断提升菜品品质,让常州菜既能保留传统韵味,又能满足现代人对美食的多元化需求。”

严选食材,品质至上

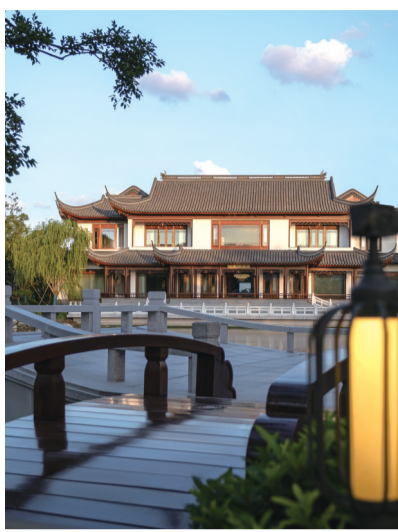
“食材是菜品的灵魂,只有优质的食材才能烹饪出令人难忘的美味佳肴。”在食材的选择上,毓秀舫始终坚守严格标准。为确保每一道菜都能达到最佳品质,餐厅建立了一套严谨的食材采购体系。

对于本地特色食材,餐厅坚持与当地优质供应商合作。以天目湖鱼头为例,毓秀舫只选用天目湖水域自然生长、特定规格的大灰鲢,肉质鲜嫩、营养丰富,为鱼头汤的鲜美奠定了坚实基础。而对一些稀缺或季节性食材,餐厅更不惜成本,在全球范围内寻找优质货源。在松露季,餐厅会从法国等地采购新鲜松露,将这一顶级食材巧妙融入菜品中,为食客带来独一无二的味觉体验。

毓秀舫对食材的新鲜度更有近乎苛刻的要求。“我们每天都会根据预订情况采购食材,确保食材新鲜。”陈勇华认为,只有在食材上严格把关,才能为创新菜品提供坚实基础,让常州菜的品质得到保障,进而更好地推广常州菜。正是这种对食材品质的执着追求,让毓秀舫赢得了众多食客的信赖。

服务升级,打造极致体验

在陈勇华看来,餐厅的成功不仅



仅取决于菜品的美味,优质的服务同样重要。“我们致力于为每一位食客打造全方位的极致用餐体验,让他们在这里不仅能品尝到美味的食物,还能感受到无微不至的关怀。”

为实现这一目标,毓秀舫在服务方面进行一系列升级。从顾客踏入餐厅的那一刻起,热情周到的服务便如影随形。服务人员会根据顾客的需求引导就座,详细介绍餐厅特色菜品和当日推荐;用餐过程中,为顾客提供餐前迎客茶、餐中促消化茶、餐后送客茶“三茶”服务,营造舒适、贴心的用餐体验。

餐厅还十分注重个性化服务。对于一些有特殊需求的顾客,如生日庆祝、商务宴请等,毓秀舫会提前为顾客精心布置场地,准备个性化的桌面沙画造景和小礼物。陈勇华说:“优质的服务能为顾客带来更好的用餐体验,让他们对餐厅留下更深刻的印象。我们希望通过每一个细节,让顾客感受常州菜的魅力,为常州菜的推广助力。”

展望未来,续写辉煌

成功入选黑珍珠一钻餐厅,无疑是对毓秀舫努力与坚守的充分肯定。但陈勇华并未因此满足。“对毓秀舫来说,这是一个新的起点,我们还有很长的路要走,在不久的将来,毓秀舫将向黑珍珠二钻、三钻目标发起冲击。”

陈勇华表示,餐厅将继续坚守“做菜也是‘智造’菜肴需要创新”的经营理念,不断提升菜品品质和服务水平。一方面加大对本地美食文化的挖掘和研究力度,推出更多具有常州特色的创新菜品,让更多人了解、喜爱常州美食;另一方面加强与国内外优秀餐厅的交流合作,学习借鉴先进的管理经验和烹饪技术,进一步提升餐厅综合实力。

同时,陈勇华也希望通过毓秀舫的影响力,为常州餐饮业的发展作出贡献。“常州拥有丰富的美食资源和深厚的饮食文化底蕴,我们希望与同行携手共进,将这座城市打造成为具有全国乃至全球影响力的美食之都。”

采访结束前,陈勇华对一直以来支持毓秀舫的人们表达了衷心的感谢。“正是因为有了大家的认可与支持,我们才能取得今天的成绩。未来,我们将以更高的标准要求自己,为常州菜的推广和发展全力以赴。”

国四燃油车纳入补贴范围 汽车以旧换新再“升级”



本报讯(记者 龚励) 1月8日,国家发改委、财政部联合发布《关于2025年加力扩围实施大规模设备更新和消费品以旧换新的通知》,明确扩大汽车报废更新支持范围,完善汽车置换更新补贴标准。

在扩大汽车报废更新支持范围方面,通知指出,在《关于进一步做好汽车以旧换新有关工作的通知》(商消费函〔2024〕392号)基础上,将符合条件的国四排放标准燃油乘用车纳入可申请报废更新补贴的旧车范围。个人消费者报废2012年6月30日前注册登记的汽油乘用车、2014年6月30日前注册登记的柴油及其他燃料乘用车,或2018年12月31日前注册登记的的新能源乘用车,并购买纳入《减免车辆购置税的新能源汽车车型目录》的新能源乘用车或2.0升及以下排量燃油乘用车,购买新能源汽车单台补贴2万元、购买2.0升及以下排量燃油乘用车单台补贴1.5万元。个人消费者按本通知标准申请补贴,相应报废的机动车须为本通知公布之日前登记在本人名下的机动车。

而在“完善汽车置换更新补贴标准”中规定:个人消费者转让登记在本

人名下乘用车并购买乘用车新车的,给予汽车置换更新补贴支持,购买新能源汽车单台补贴最高不超过1.5万元,购买燃油乘用车单台补贴最高不超过1.3万元。个人消费者按本通知标准申请补贴,转让的既有乘用车登记在本人名下的时间最迟不得晚于本通知公布之日。汽车置换更新补贴实施细则由各地区按照本通知要求结合实际合理制定。

常州作为新能源之都,消费者对这一政策反响热烈。不少车主表示,政策的指引让他们换车意愿更加强烈。一位准备置换新能源汽车的车主说:“2万元的补贴真的很有吸引力,看来我的换车计划要提前啦!”

目前,我市暂未出台本地汽车以旧换新实施细则。参考2024年常州汽车以旧换新补贴申请流程,申请人在完成车辆转让登记、注册登记、上牌等全部流程并取得《机动车登记证书》和《机动车行驶证》后,个人用户可通过微信扫描二维码或登录“苏服办”App搜索汽车置换更新应用,在线填报申请信息和上传申报材料。

业内人士提醒,市民计划换车时,要注意保留好相关证明材料,关注政策细则变化,以便顺利申请补贴。

全年签发各类证书超7万份 常州贸促助企享惠3824万美元

本报讯(龚励 常贸促) 2024年,我市外贸主体活跃,积极“走出去”开拓海外市场,商事服务助力企业跨洋出海取得良好成效。记者昨天从常州市贸促会获悉,市贸促会2024年累计为我市外贸企业签发原产地证书、商事证明书等各类证书7.3万份,同比增长13.4%,出口货物可享受自贸伙伴关税减免3824万美元。

原产地证书是货物在进口方享受关税减免的必备凭证,被誉为国际贸易的“纸黄金”。2024年,市贸促会签发自贸协定项下优惠原产地证1.7万份,同比增长29.6%,签证金额8.1亿美元,同比增长34.6%,签证数量和签证金额增幅均明显优于非优惠原产地证。

中国和东盟已连续四年互为最大贸易伙伴,对全球经济贡献率超

30%,双方经贸互补性较强,合作保持着强劲发展势头。2024年,市贸促会签发中国—东盟优惠原产地证3913份,签证金额2.1亿美元,同比分别上涨61.6%和58.9%。

近年来,市贸促会坚持“企业有所呼,贸促必有应”宗旨,以企业需求为导向,致力于完善“全链条”商事认证业务办理流程,引导企业充分知惠享惠、用好用足政策红利。同时,延伸企业服务深度,在常州高新区(新北区)政务服务中心、雪堰镇等地设置原产地证书自助打印服务点,提升贸易便利化水平。

下一步,市贸促会将持续推出创新服务举措,全年计划走访百家外贸企业,为企业定制“一企一策”定制化服务,助企纾困解难,推动我市开放型经济高质量发展。

阳湖水蜜桃获“国字号”认证



本报讯(龚励) 中国贸促会1月2日授予阳湖水蜜桃地理标志产品品牌证明,这是该品类2025年全国首份认证。

该证明相当于一份“经济护照”,获认证企业的产品包装经授权后可使

用专用标识,并在地理标志国际经贸促进平台中英文发布。同时,可优先参加专业培训、地理标志品牌合作大会等活动。截至目前,我市已有5个产品获此认证,对于打造我市地理标志产品品牌、提高议价能力具有重要意义。

