

将“奥运会的滋味”带回国

从眉山走出去的“餐饮国家队”讲述“中国菜”如何“征战巴黎”

精彩的巴黎奥运会落下帷幕,中国代表团以40金27银24铜的成绩圆满收官。奥运健儿在赛场拼搏,后方保障团队也在自己的“赛场”上奋战。本届奥运会,有一支从眉山走出去的“餐饮国家队”——眉州东坡保障团。作为“中国之家官方餐饮服务商”“中国国家队膳食服务商”,眉州东坡保障团以法国食材还原中国味道,不仅为来自世界各国的宾客提供了优质餐饮服务,更让中国美食文化香飘世界。

8月16日,在2024巴黎奥运会中国之家眉州东坡保障团总结暨巴黎同款菜单品鉴派对上,眉州东坡董事长王刚作了巴黎奥运会中国之家餐饮服务报告,讲述了这场“舌尖上的奥运”背后的故事。

□眉山日报全媒体首席记者 李幸 文/图



嘉宾拍照打卡美食。



巴黎奥运会纪念品展览。

『厨师天团』‘中西结合’做大餐

本届巴黎奥运会,是眉州东坡第三次为奥运会提供餐饮服务。首次服务是在2008年北京奥运会,经过层层筛选,眉州东坡成为第29届奥林匹克运动会组织委员会奥运村(残奥村)运行团队的餐饮服务商。106个日夜,为13万人次提供优质餐食,眉州东坡在当年获得了“中国味道,奥运标准”的特别荣誉及金质奖章。第二次服务是在2022年北京冬奥会。本届巴黎奥运会则是眉州东坡首次在海外的“中国之家”提供餐饮服务。

王刚介绍,为了更好地展示中国美食,他们专门组建了一支由24名专业人员构成的全方位服务团队,分三批来到巴黎。其中,厨师组汇聚了10位拥有超过15年烹饪经验的资深大厨。“这些年我们服务奥运,也摸索出一整套经验和做法,敢打硬仗、能打硬仗,这也体现了奥运精神。”王刚说。

据悉,先期抵达的团队首先要做的工作是在当地采购新鲜食材、调味料,再进行试菜、试火。考虑到国外菜品和四川本地蔬菜的差异,团队采购了大量、多品种的法国时蔬“试验”,挑选出口感最接近、最能还原川菜食材。菜品制作过程中,服务团队也选用了当地新鲜、品质好的食材进行创新。比如团队利用当地优质的银鳕鱼、香瓜、牛小排等,开发出菌子香煎银鳕鱼、烧椒牛小排等“中西结合”的菜品。

以『食』会友展示东方美学

王刚表示,服务保障团队花了约一周时间制定出了菜单:包括家常菜单、宴会菜单、清真菜单、茶歇菜单以及中法美食交流菜单。“我们的中国味道,就要有特色、要可口、还体面。”王刚说。

法餐作为“西餐之首”,以口感细腻、酱料美味、餐具摆设华美著称。而传承数千年的“东坡味道”历史悠久、品类丰富、风格独特。此次奥运会的菜单中,服务团队准备了非常体现四川传统工艺和技艺的菜品,如国宴川菜鸡豆花,还有辣子鸡、泡菜等传统川菜。餐具方面也体现东方美学,用的是镶金边青花瓷。

考虑到用餐习惯、时间等,服务团队还“入乡随俗”,准备了精美的中式下午茶。“传统的四川米花糖,都是我们大厨自己手工炒制的,还有体现我们四川元素熊猫月饼。”眉州东坡法国保障团对接人周森说。

7月24日,中国之家正式开馆迎客。从开馆到8月10日闭馆,眉州东坡保障团为来自世界各国的宾客提供了优质餐饮服务。其中包括国际奥委会主席巴赫,奥运冠军郑钦文、覃海洋、唐钱婷、李发彬、侯志慧、罗诗芳,以及谷爱凌、武大靖、惠若琪、杨扬、田亮等。

8月7日,在中国之家举办的“中法美食文化交流活动”中,眉州东坡作为中餐唯一代表,与法国百年老店爸爸餐厅(CHEZ PAPA)共同呈现了一场中法美食盛宴。

『奥运菜单』国内『上新』辣子鸡受欢迎

8月16日,2024巴黎奥运会中国之家眉州东坡保障团总结暨巴黎同款菜单品鉴派对举行,回国的服务团队现场“上新”巴黎奥运会同款美味。

法国米奶、宫保大虾、东坡烤鸭、熊猫斑澜叶冰粉、四川泡菜、熊猫月饼……“奥运滋味”获现场嘉宾赞许。

火爆巴黎的辣子鸡在现场最受欢迎。香酥麻辣的滋味刺激着味蕾,调动着人们欢快的情绪。

“辣子鸡是许多四川家庭餐桌上的家常菜,做好却不容易,火候、用料都是关键。”“中国之家”餐厅厨政部总监朱志伟说。“我们准备了68道菜,但限于法国当地新鲜食材的原因,只制作了20多道菜。但就是每天这20多道菜,已让厨师们忙得不亦乐乎。”朱志伟说,“辣子鸡是最受欢迎的,几乎每桌必点。”

“有一句谚语‘唯美食与爱不可辜负’,我们是带着使命和责任做好每一餐。”活动上,王刚说道,“未来,眉州东坡将一如既往地秉承‘为全世界人民做好饭’的使命,传承奥运精神,让世界了解中餐,让世界爱上川菜。”

主编 张成峰 编辑 彭威楠
美编 李 燕 校对 肖 倩

『上新』的奥运会同款美食

嘉宾品尝美食。

嘉宾赞不绝口。