



一碗敢为天下鲜 夺金! 淮南牛肉汤名震全国

本报记者 付莉荣 苏国义



本报记者 张越 摄

5月24日,2023全国地标美食烹饪争霸赛在陕西省蒲城县落下帷幕,淮南牛肉汤斩获金奖,参赛选手沈卫东载誉归来。5月25日,淮河早报、淮南网记者来到安徽旭咚食品科技有限公司,对淮南团队的参赛状况和淮南牛肉汤产业化发展情况进行了采访。

此次全国地标美食烹饪争霸赛旨在引导全国餐饮企业选用更多地标食材,提升地标食材品质,提高地标食材品牌影响力。比赛吸引了全国各地的选手带着地方特色美食共同参与,包括徐州羊肉汤、南京鸭血粉丝汤等。安徽旭咚食品科技有限公司总经理沈卫东捧着金牌与证书,笑容满面地告诉淮河早报、淮南网记者,比赛竞争十分激烈,总共设置了16个金奖,经过前几轮筛选后,近200支队伍进入最后决赛。

据了解,此次比赛为个人现场赛,参赛选手需使用列入国家、省、市级政府部门认证的地理标志食材为主料,现场制作一款自选作品,赛事为行业 and 消费者展示了多种绿色、优质地标食材,近200款技法不同、风味各异、特色鲜明的地标美食,不仅促进了行业的技艺交流,也为企业菜品设计和食材采购提供了丰富参考。

“我们由淮南市烹饪协会带队参赛,所用食材都是从淮南本地带过去的,现场制作过程采用的是我们公司的工艺。”沈卫东表示,牛肉、干张、豆饼等原料介绍及切菜、熬汤、制作等一系列过程都在现场进行了展示。评委们会当场品尝并

进行打分。经过紧张激烈的角逐,淮南牛肉汤从众多地方美食中脱颖而出,获得金奖。沈卫东笑言:“评委对我们的牛肉汤充分认可,高度赞许,我熬的那锅汤都被他们喝完了。”

当天的采访中,淮河早报、淮南网记者在安徽旭咚食品科技有限公司忙碌的生产线上看到,各种设备运转不停,工人们正热火朝天地进行加工作业。走过解冻区、原料存放区,很快就来到粗加工区,热气腾腾的十口大锅同时进行牛骨汤熬制,熬制好的原汤通过设备输送至全自动灌汤区。对煮好的汤进行灌装后,冒着热气的牛骨汤包通过零下35摄氏度的速冻隧道迅速进入冷冻状态,并在零下18摄氏度环境下保鲜储存,将美味和安全牢牢“锁住”。

与此同时,装料车间里的工人们正在进行精确的料包配比工作,配好重量的粉丝、干张、豆饼和肉很快被送上自动生产线,变成一袋袋真空包装的料包。汤包和料包的最佳组合,就成为了一盒盒美味的淮南牛肉汤。打包车间里,一件件产品打包成箱,正待运往外地,供全国食客们品尝和享用。

安徽旭咚食品科技有限公司董事长陈默正在巡视各条生产线,不断与工人们交流,提出意见和建议。陈默在外地工作生活二十年,“漂泊多年,从没有吃到家乡口味这么地道的牛肉汤,所以我最大的心愿就是能够让外地的朋友品尝到最正宗最好吃的牛肉汤,让淮南美食在全国发

扬光大。”

陈默表示,生产过程中的难点是如何最大程度地还原淮南牛肉汤的口味,“各个加工流程都不能掉以轻心,从牛骨浸泡、去除杂质到牛骨熬汤,加入中草药和全天然配方,再到急速冷冻和快速包装,每一个环节都非常重要。”陈默说,“虽不是现做现卖,却能保证口感原汁原味。”这里的主原料牛肉、干张、粉丝、豆饼等都集采于淮南本地,均是特色农产品,助力产销联动,把帮农、助农、惠农的理念植根于心。随机拆开其中一盒进行烹饪,根据喜好加入料包,短短几分钟内,就能尝到与淮南本地牛肉汤相同的口味。

据了解,安徽旭咚食品科技有限公司目前已制定了中国第一份冷冻牛肉汤的企业标准,规范食物制作流程,也通过了相关部门备案。淮河早报、淮南网记者从农业农村部农产品质量安全中心授予的证书上看到,安徽旭咚食品科技有限公司申报的淮南牛肉汤已经纳入2022年首批全国预制菜(预制农产品)登录宣展名录。据了解,全国120家人选企业中,仅此一家牛肉汤产品入选。

“这次获得金奖,不仅是对我们公司的激励,更是对从事淮南牛肉汤产业的同仁们一次极大的鼓舞。”陈默表示,这坚定了我们发展淮南牛肉汤产业的信心,希望未来的日子里,能与各位同行拧成一股绳,把力量使到一处去,共同把淮南牛肉汤产业做大做强。