

# 菜肴飘来牡丹香

□牡丹晚报全媒体记者 文杰



蒸牡丹



菜品展示



牡丹三吃



牡丹富贵鸡



牡丹鸡蛋汤

4月13日下午两点半,菏泽文化旅游投资集团有限公司鄄城分公司总经理、齐鲁工匠创新工作室主任李传递在曹州牡丹园附近举行牡丹家常菜制作活动,通过融入牡丹花瓣、花蕊等牡丹元素制作了别具一格、充满牡丹香味的家常菜。

记者了解到,李传递从业30余年,擅长鲁菜、牡丹宴、水浒英雄宴、长征风情宴、孙膑宴等文化主题宴席的设计烹制。他是山东省“齐鲁工匠”获得者,享受国务院特殊津贴专家,并于2019年8月创建“齐鲁工匠创新工作室”,致力于将文化与餐饮融为一体,促进菏泽文化旅游的发展。

“我们做的第一道菜叫牡丹富贵鸡,前期要把牡丹花瓣一个一个分开,选取牡丹花的时候要尽量选浅色系的,如白色、浅黄色等,同时,还要把牡丹花蕊加热水涨发。”李传递在现场有条不紊地对食材进行逐一处理。

这道“牡丹富贵鸡”就是李传递研制开发的新鲁菜,此菜选用两年以上的花农散养的老公鸡配以菏泽特产的牡丹花和牡丹花蕊,在传统鲁菜生炒鸡、炖鸡的基础上进行创新,口味鲜醇清香,菜品既有家禽的鲜醇口味,又有牡丹特

有的芳香,把菏泽牡丹融入到博大精深的鲁菜技艺之中,烹制出独具牡丹特色的新鲁菜。

“牡丹家常菜是适合家庭制作的系列菜品,包括我们今天制作的菜品都是菏泽牡丹宴家常菜的代表,无论是选材还是制作都比较简单,”李传递在现场一边制作菜品一边告诉记者自己对牡丹家常菜的理解。

在活动现场,李传递先后制作了牡丹富贵鸡、蒸牡丹、牡丹三吃、牡丹鸡蛋汤等菜品,其中牡丹三吃最为简单,只需要将牡丹花瓣洗干净再用淡盐水冲洗,然后搭配蒜汁、蜂蜜和调制好的芥末即可装盘上桌。这几道菜都是菏泽文旅集团“齐鲁工匠创新工作室”这些年研究创新的菜品,这些菜品把菏泽牡丹文化同饮食文化相融合,把更多的牡丹宴家常菜推向百姓家庭,让更多市民能够品尝到富有牡丹特色的家常菜。

“我们齐鲁工匠创新工作室近年来工作重点就是打造和研究菏泽牡丹宴,使菏泽牡丹宴向产业化、标准化迈进,让菏泽牡丹宴走进千家万户、走出菏泽、走向全国。”李传递将继续开拓创新,全力助推菏泽文化旅游发展迈上新纪元。

制作牡丹家常菜所需的牡丹花蕊



李传递对食材进行处理



对食材进行加工