

我市餐饮业加强防控禽流感

□记者 付永奇

本报讯 今年3月份以来,我国发生了人感染H7N9禽流感疫情,我市也出现了人感染H7N9禽流感病例,根据省、市政府的安排部署,市食品药品监督管理局、市食品监督所近日联合发出有关防控工作通告,要求全市餐饮业加强防控H7N9禽流感工作。

通告要求各餐饮服务单位:一是切实落实食品原料采购索证索票制度,保证禽类原料和产品

的来源合法,严禁餐饮服务单位采购和经营来源不明和不能提供检疫证明的禽类产品,严禁在餐饮服务单位宰杀活禽、野禽。二是认真落实餐饮服务从业人员每日晨检制度,有发热、咳嗽等相关症状的必须暂时离岗并及时就医。三是依照《餐饮服务食品安全操作规范》,严格厨房环境、炊具、灶台等的消毒处理。从业人员在食品制作之前、制作之后及处理生禽畜肉和生鸡蛋后等均

要洗手消毒。四是制作禽类食品必须煮熟煮透,生熟食品分开操作和贮存,处理生禽、畜肉的案板、刀具和容器等不能用于熟食制作,防止交叉感染。

通告强调,如果发现餐饮服务单位未认真落实索证索票制度、采购和经营来源不明或不能提供检疫证明的禽类产品的,市食品药品监督管理局、市食品监督所将依法从重处罚。

餐饮转型 菜品独特 质优价廉

东云阁大酒家承接五大宴席

□记者 梁照曾

本报讯 想过生日、想给老人祝寿、想摆个生子宴、想摆婚宴……饭菜要特别、风味要独特,可以吗?东云阁大酒家给您明确答复,这些都没问题。目前,周口餐饮业整体餐饮消费正进行着转型,东云阁大酒家以独特的经营理念,推出五大喜宴,将会给您带来意想不到的惊喜。

餐饮经营标新立异,一直是业界深挖市场、培养客户群、拓展行业格局的趋势。目前,在

政府提倡节俭的大背景下,过去餐饮经营中存在的奢靡之风正被清理出局,代之而起的节俭之势将成为餐饮业经营风格的底色,每家饭店都在设计着自己的新的经营风格,以争夺市场。

作为周口餐饮业元老级的特色酒家,东云阁大酒家的经营团队近日根据市场的需求,除设计出符合政府招待的35元套餐的标准外,还推出生子宴、婚宴、寿宴、生日宴等五大喜宴宴席。他们根据不同的宴席文化风格,设计了

不同的美味佳肴,以满足市场需求。据了解,此次推出五大宴席,东云阁大酒家是在原有餐饮格局的基础上推出的新产品,酒店将保留众多招牌菜,如谭家官府菜、神仙鸡、盘龙鳝,还将一如既往地研制大家喜爱的私房菜,这些私房菜将来自不同风格的大厨之手,他们根据四大菜系进行深耕细研。降价不降质量、降价更重服务是目前东云阁大酒家的经营理念。

谷雨香椿又飘香

下班回家,刚踏进楼道,一股熟悉又特殊的香味扑鼻而来。这股香味提醒着我,又到谷雨时节了。这是谁家的美味香椿,令我垂涎欲滴?越往楼上走,香气越是浓郁。敲响门铃,妻子探出头来,开门的一瞬间,我顿时明白,这香椿原来是妻子的杰作。

雨前椿芽嫩如丝,雨后椿芽如木质。妻子边忙活边念叨起来,“听说只有谷雨前生长出的香椿芽,味道才最美最香,不论口感还是营养都是上乘的。”沉浸在满屋的浓香里,我的思绪一下飞回到了自己的童年时代。

老家的院落特别宽敞,院中不仅栽有白玉兰等花草,还种有竹子、银杏、香椿等树木。听爷爷

说,院里的那棵香椿树已经有一百多岁了,绝对称得上是家里的标志性树木。现如今仍枝叶茂密、参差掩映。每年风吹杨柳时,香椿树渐渐吐出紫茎绿蕊的嫩芽儿。过不了几天,满树就会变得绿油油的。母亲告诉我,香椿树越老,发芽越早。谷雨之前,可分头茬、二茬和三茬,先后采摘3次。香椿树越掰越旺,你若是不掰它,芽子反而会长得缓慢。每到谷雨时节,奶奶和母亲便会摘下香椿芽,送给没有香椿树的邻居们一些,让他们尝尝鲜。得到馈赠的邻里,无不视之为珍蔬上菜,连声道谢。可当谷雨一过,香椿芽便渐渐变得质老粗硬,已经不能吃了。再过一段时间,香椿开始结果,枝叶纷披,珠子似的小籽累累盈枝,有风吹过,散珠满地,院子

里便弥漫着馥郁的香味。

香椿不仅味道鲜美,还有清热解毒的药用功效。中医认为,香椿味苦,性寒,有清热解毒、健胃理气、杀虫固精的功效。它的味道芳香,能起到醒脾、开胃的作用。《唐本草》中有“叶煮水,可以洗疮、疥、疽”的记载。《陆川本草》称:“香椿健胃,止血,杀虫,治痢疾。”记得当时后院的一个邻居胳膊上长了个疮痂,因为没钱就医,母亲就将香椿芽与大蒜捣碎,然后敷在上面。结果不到一个星期,邻居的胳膊竟然痊愈了。

谷雨香椿又飘香。每当此时,我总会想起老家院子里的香椿树,想起阔别已久的故乡……

(韦良秀)

○最美味下酒菜○

开胃辣椒片

每年秋末冬初,我总喜欢腌一罐辣椒片,因为它是最喜欢的下酒菜。

先挑选那些肉厚、质美的秋辣椒洗净,沿辣椒四周剪成炸薯条大小的丝儿,或剪成片状,盛在盆里。再倒进一些剥开切碎的蒜末,撒一些细盐拌匀,一层层放进小瓦罐里,用擀面杖轻轻捣紧,最后浇一层麻油,扎紧封口。不出一周就腌好了,取出一些装在小碟里,放在餐桌上,如同喜宴的请帖,红彤彤的,看着心里舒坦。

要是觉得剪成碎块吃起来不过瘾,还可

以将洗净的辣椒轻轻地捏开一道小口子,去掉蒂芯和辣椒籽,这样的囫圇辣椒整个儿腌,吃起来也不用切。一筷子夹去,沉甸甸的分量,要慢慢去咬。那红火火、脆生生的、香喷喷的辣椒片,色、香、味、形、韵俱佳,无论是下酒,还是喝粥、吃面条,都是一盘开胃的好菜。

辣椒富含维生素C和A,而腌渍的辣椒片,营养素很少被破坏,辣而绵甜,深受人们喜爱。冰天雪地的日子,餐桌上必不可少红红的辣椒片。家里来了客人,对桌上的大

鱼大肉不感兴趣,却独爱腌辣椒片。要是没见到那一碟红,必问:“家里有腌辣椒吗?”这时,妻必从罐头瓶里拿出一些,满脸歉意地说:“都是些小菜,拿不出手,就没敢往外拿。”话虽这么说,但满座的目光还是聚在那一碟红上,筷子齐刷刷地伸进去,呷一口烧酒,就一口辣椒片,感觉自己就是神仙了。

冬春时节,一碟如请柬般火红的腌辣椒片端上桌,几双筷子便伸过来,夹一片咬在嘴里,脆生生的,既辣又甜,还带着一股蒜瓣、麻油的清香,咀嚼良久,依旧满口芬芳、滋味绵长。味蕾享受了这般礼遇,浑身渐暖,心情愈加舒畅,举筷的频率不由加快了许多。

餐桌上,呷一口烧酒,嚼几片自己动手腌渍的辣椒片,如同咀嚼火红的日子,吃在嘴里,暖在心里。

(疏泽民)

广告