

2017年枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选开始了

食品安全,百姓安康,近些年来,食品安全问题层出不穷,过期食材、假冒伪劣、卫生不达标等问题,牵动着每一个市民的神经。为进一步促进我市餐饮行业的规范守法经营,全面提升食品安全水平,切实保障公众“舌尖上的安全”,由枣庄日报社联合枣庄市食品药品监督管理局,决定在全市范围内开展枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选活动。

众所周知,枣庄作为一座新兴的旅游城市,旅游资源丰富,同时枣庄境内的特色美食也是人人皆知。本次活动通过评选我市最被认可的餐饮企业,推出能够让我市消费者和外来旅游者体验枣庄饮食精髓的餐饮企业,能够全面展示我市餐饮业发展水平,大力宣传餐饮企业形象,发挥品牌引领作用。

同时我市正在开展“创建国家卫生城市”和“创建省级文明城市”活动,放心餐饮示范单位的评选对“双城同创”取得的成就也是一种体现,深入推进城市创建工作,把精神文明融入市民的日常生活,落实到对餐饮节俭、安全、卫生和健康的追求上,发掘、推介、宣传“放心餐饮示范单位”。

本次评选的对象是从事烹调加工、销售饮食制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的企业,包括餐馆、酒店、学校、幼儿园食堂、饮品店、小吃店、酒庄、酒吧、茶楼,以及宾馆、旅馆的餐饮部分。

参选的单位均是正式开业满一年以上,餐饮服务食品安全综合等级B级以上,各项手续齐全,各项措施符合餐饮服务食品安全操作规范,能够有效控制食品安全风险,食品安全保障水平较高。市民可以根据自己对餐饮单位的了解,从文化特色、饮食文明、食品质量、服务接待、经营管理等方面考虑斟酌,对餐饮单位投上宝贵的一票。

活动已从6月6日正式启动,截止日期为9月25日,在此期间,评选活动将始终遵循“公开、公平、公正”的原则进行,主要按企业申报、部门审查、网络评议、专评评审、媒体公示、表彰授牌等程序进行。市民可在7月1日通过来信、邮件、电话等方式对参选单位进行评选。

“民以食为天,食以安为先”食品安全关系广大人民群众身体健康和生命安全。加强食品安全工作是各级党委政府的重大政治任务。早在4月份,国务院办公厅关于印发《2017年食品安全重点工作安排的通知》,加快解决人民群众普遍关心的突出问题,提高食品安全治理能力和保障水平,推进供给侧结构性改革和全面小康社会建设。山东省人民政府也于近期印发了《2017山东食品安全重点工作安排》,以“食安山东”建设为统领,深入实施食品安全战略,深化“双安双创”,坚持源头严防、过程严管、风险严控,不断提升全省食品安全治理能力,助推食品产业健康持续发展,捍卫公众“舌尖上的安全”。

对于餐饮单位来说,食品生产经营企业既是合格、优质食品的生产者,是功臣;同时,也可能转化成劣质有害食品的制造者,又可能成为罪人。决定食品质量的关键因素既不是技术,也不是管理和设备,关键在人,在于食品生产经营业主和从业人员的职业操守和道德水准。

市民最喜爱的餐饮单位评选,是对枣庄餐饮单位最新的一次调查,每个人心里都有一杆秤,究竟谁能在本次评选中赢得市民的好评,拔得头筹,让我们拭目以待。



有多少人真的以浪费粮食为耻?

“节约粮食光荣,浪费粮食可耻”是人们耳熟能详的口号,但从口号到行动,其间的距离却很长。在现实生活中,有多少人真的在内心中以浪费粮食为耻、对浪费粮食之行为侧目而视?平心而论,不多。

倘若一个人买件新衣服,试一下不喜欢便随手扔了,可能会令人瞠目,但一个人若将所买的、所点的食品扔了或剩下不要了,则少有人吃惊或愤怒,因为在大多数人的意识中,并未将其视为可耻之事,这也是浪费粮食行为比比皆是、屡禁不止的内在原因。不以为耻,甚至在某种场合反以为荣,食品浪费现象怎能遏制得住?!

耻感文化是我国传统文化的重要组成部分之一,知耻是传统道德的底线、基础,从孔子的“行己有耻”、孟子的“羞耻之心,义也”,“人不可以无耻,无耻之耻,无耻矣”,到朱子的“耻者,吾所固有羞恶之心也。有之则进于圣贤,失之则入于禽兽,故所系甚大”,均强调了耻感之于人、之于行为的重要性。无耻之徒是被人鄙视唾弃的。贫穷年代,在众人眼中,浪费粮食的行为不仅是可耻的,甚至是种罪恶,那时的孩子若有此举,大都会被家长训斥乃至责骂。现如今,生活富裕了,物质丰富了,食品丰盛了,人不会因浪费粮食而饿肚子、受责怪了,于是许多人便对食品以及其它物品、资源的浪费行为不以为意、麻木不仁。没有了路人侧目、“人人喊打”的社会环境,丧失了羞耻之心,浪费也就心安理得了。

从今天刊登的记者调查看,人们对于自己浪费食品的行为能说出许多理由:高校食堂就餐学生的理由有:饭菜不可口、吃不惯、吃腻了、分量太大、想多吃几样菜;商务宴请、宴请朋友者的理由是:若菜点少了,面子不好看;婚宴主人的理由是:父母要讲排场、讲面子;自助餐就餐者的理由是:这么多美食,都想尝尝;花了这么多钱,只有吃得越多越划算;自己犯懒,不想来回取餐,就一次多拿点;以为自己吃完;尝一口后感觉不是自己喜欢吃的……

诸如此类的浪费理由,有共同特点,即皆从自我出发,我吃不惯了、我吃腻了、我想多吃几样菜、我面子不好看、我懒得来回走,我想把花的钱赚回来……至于浪费的食品,少有人顾及。说起这些理由,有人理直气壮,有人不太好意思,但却没有感到无地自容、羞愧难当的。即使是标明浪费罚款的餐厅,也往往从自身利益考虑而“睁一只眼闭一只眼”,怕惹麻烦、怕失顾客。

如今,浪费粮食在许多国家都会为人所不齿、会遭人侧目或怒目,但在我们这样一个发展中国家,人们却常若无睹,漠然处之。

古人云,“知耻知畏知止”。其实,只有知耻知畏,才会知止。只有“浪费粮食可耻”之理念真正深入人心且成为社会共识,人人懂得敬畏自然、保护环境,人们对待食品消费的态度才会不那么肆无忌惮、为所欲为。



目为烹茶看竹留

午后慵懒的阳光,闲卧小憩,随手翻一本何景明的诗选,读到这首《客至》,瞬间感觉一切都温柔起来,似时光流的一杯茶,醉了光阴,却醒了看客。

何景明是明代著名的“前七子”之一,官至四品,后来因社会动荡而归隐。这首诗应该写在他归隐的那几年,不然,寻常人怎有这样的雅致?结庐在车马喧嚣的郊外,恐怕只有莫逆之交才会不辞辛苦跑去探望他。睡到自然醒,毫无章法地过日子,如果井然有序,也未免太伤神。朋友来了便喝茶赏竹,临水登楼,怡然自得。

或许是因为生在茶乡的原因,我一直很羡慕这种生活,感觉在一杯茶中可以继续了时光,温柔了岁月。即使只有自己一个人,也能将一杯茶喝到无味,将一处风景看到极致。

我想何老大概在鸡公山上种着茶树,累了便写诗会友,偶尔也下山,游玩于信阳的山水之间。不知道如今的毛尖里是否还藏着当年那些诗词的韵味?不知道“唐宋遗珠”那里还隐匿了多少有关他的故事?他临的不是我眼前的河?而他登的又是信阳的哪一处楼?

陆羽在《茶经》中说,懂茶之人定是精行俭德之人。其实爱茶之人便是懂茶之人,一杯茶在手,无论面对何种景致,都能心生欢喜。好茶不在于茶,而在于品茶的人的心境,心如水平一般清透,便能把自己的那些温柔顺着茶壶一并冲泡下去。和好友饮茶赏景,即使那茶淡如水,也是能品出味道的。

我羡慕何老这般把日子过成诗的人,种茶赏竹,烹煮自己的岁月。他又何曾想过,在这样的午后,我一不小心就触到了他的韵脚,便一发不可收拾地想尝尝信阳所有的茶,来寻找他留在茶水之中的诗句。不,那是一种



“半壁廊檐待明月,一盞香茗酬知音”的心境,在水与茶交融的瞬间,灵魂也在时光中舒展开来。

捧一杯好茶,如一场雨逢到一场落花,无论是一个人看,还是一群人看,都会惊艳时光。

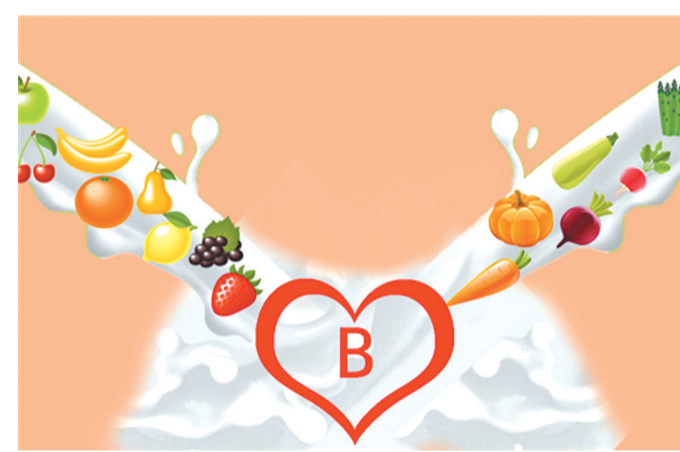
茶可独饮,寻一个落花的窗前,品一杯茶,等落雨为我说书。可以天马行空,胡思乱想,生命也只有这个时候,可以好好做一场白日梦了。此刻车水马龙,凡事纷扰都被关在了门外,满眼都是柔情,甚至看万家灯火,都能想象成渔火点点,而满地月光犹如波光粼粼的湖面,情深,万象皆深了。如此安宁,哪怕过到无人问津的地步,亦不觉得孤独。

若有三五友人,赏竹露松风蕉雨,品茶烟琴韵书声,那也是再好不过的。倒也无须太多言语,主客默坐,在一杯茶的袅袅余香中,倾听茶水的诉说。偶尔说说市井之间的小事,也觉得回味无穷。让茶香洗涤疲惫的心灵,生命,在这样的美好里觉醒,继而因觉醒而生欢。

品茶看心境,也看天气,而恰好你来,恰好我在,便是春和景明。甚至那一杯茶,不为风雅,只为清你心,倾我情。

日月两盏灯,春秋一场梦,光阴如此短暂,不如就趁此刻,拿诗句与香茗煮煮岁月吧!湖一壶茶,看竹影疏动,看落英缤纷,更看红尘万丈,只为等一个人的马蹄声,等一个人的长衣袖,等我问你你能饮一杯水。你来,我权当相遇,送你一路风尘,你去,我权当告别,慰你一段红尘。

夏天吃B族,缓解不舒服



苦夏来临,许多人都会大量出汗,出汗不仅丢失钾、钠等无机盐,更会丢失大量B族维生素。高温带来的基础代谢增加也会增加B族维生素消耗。维生素B1丢失,胃肠蠕动缓慢,腺体分泌减少,食欲降低;维生素B6丢失影响γ氨基丁酸的合成,影响情绪镇定,从而易引起焦躁失眠;维生素B2丢失会影响能量代谢过程,引起疲乏无力。因此缓解夏季各种不适,从补充B族维生素开始。

维生素B1最丰富的食物为小麦胚芽。维生素B1丰富的食物来源是小麦胚芽、葵花籽仁、花生、黑芝麻、瘦猪肉,其次为粗粮。小麦胚芽是小麦种子的精华,维生素B1的含量居各种食物榜首,高达3.5毫克/100克。小麦胚芽中不饱和脂肪酸和维生素E含量丰富,比较怕氧化,所以尽量买独立小包装,放在冰箱中冷藏储存。烹饪时建议等粥和饭做熟后撒入小麦胚芽,搅拌均匀即可。粗粮是指精白米面以外的五谷杂粮,如燕麦、荞麦、藜麦、玉米、小米、高粱等,五谷杂粮最常见的吃法是做粥或蒸饭。

聪明吃猪肝,获取维生素B2。含维生素B2丰富的食物有猪肝、猪肾、牛奶、甜杏仁、小麦胚芽、粗粮。猪肝不仅维生素B2含量丰富,维生素A、铁、锌、硒含量也丰富。但很多人担心会摄入毒素而拒绝肝脏,我们可以通过购买新鲜猪肝、流水冲洗、高温蒸煮或急火快炒、少吃等方法减少毒素摄入。《中国居民膳食指南》建议每月摄入2-3次,每次25克左右。

白肉中维生素B6含量更丰富。维生素B6主要存在于肉类、肝、蛋黄、全谷类食物、蔬菜和坚果中。但是维生素B6在植物性食物中的形式复杂,利用率低,因此夏季素食者更易缺乏维生素B6。而肉类中白肉(鸡肉、鱼肉)维生素B6含量更丰富。《中国居民膳食指南》建议每天摄入畜禽肉40-75克,建议每周均匀即可。粗粮是指精白米面以外的五谷杂粮,如燕麦、荞麦、

四季飘香倾情回馈 有机土豆健康美味

眼下正是土豆收获的季节,在薛城区周营镇四季飘香餐饮公司的蔬菜基地里,农民朋友正在忙着刨土豆,硕大饱满的土豆,远看就像金豆子一样,一堆一堆的躺在地上,煞是喜人。

这里的土豆,包括其他蔬菜,都是绿色有机食品,采用科学的种植方法,不上化肥,不打农药,物理防虫,人工除草。种出的蔬菜长势旺盛,颜色鲜艳,做出的菜品,也最大程度保持原汁原味,那种香味给人以美的享受。

蔬菜直接供应到四季飘香酒店,在烧制烹饪过程中,该店有一个不为人熟知的规矩,从来不放味精,就是要保持菜品的原始味道。最近土豆喜获丰收,店里的地三鲜、土豆炖牛肉等菜品让众多食客连连称赞,土豆的那种特有的味道,让不少人回想起小时候在家里吃土豆的情景,或者烤或者蒸,土豆片土豆泥,各种吃法。只是最近几年有传言称,人们在种植土豆的过程中,除了上化肥、打农药之外,为了让土豆的个头

看起来更加饱满,个别农户还会加入一些其他化学原料。

四季飘香除了蔬菜采用绿色有机之外,其他所有的食材,包括肉类、海鲜、粮油、调料等,也都选用市面上上等的,与其他酒店追求利益最大化不同,四季飘香首先追求的是吃起来健康、安全。四季飘香季经理说道:“做餐饮就是做良心,好食材才能做出好味道,质量是企业生命线。”

四季飘香是一家专业经营餐饮的有限公司,目前在枣庄市已经有三个店面,秉承“高档菜肴平民化、家常菜看精品化、融合菜肴口味化、特色菜肴标准化”的经营理念,遵循绿色、天然、健康的养生观念,以“坚持、创新、与时俱进”作为店训,开业至今,深受广大市民的喜爱,赢得社会良好口碑。

在这个丰收的六月,为回馈广大顾客,凡进店消费,每桌均赠送纯天然、无公害有机土豆一袋,数量有限,先到先得。

有限公司,目前在枣庄市已经有三个店面,秉承“高档菜肴平民化、家常菜看精品化、融合菜肴口味化、特色菜肴标准化”的经营理念,遵循绿色、天然、健康的养生观念,以“坚持、创新、与时俱进”作为店训,开业至今,深受广大市民的喜爱,赢得社会良好口碑。

在这个丰收的六月,为回馈广大顾客,凡进店消费,每桌均赠送纯天然、无公害有机土豆一袋,数量有限,先到先得。

