

评选倍受关注 商家积极参与

枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选报名火热进行中

一心一意关注食品安全，十全十美创建和谐社会，由枣庄日报社联合枣庄市食品药品监督管理局，在全市范围内开展的枣庄市民最喜爱的餐饮单位评选活动，目前正在火热报名中，已经有数家枣庄知名餐饮单位报名参加。

做餐饮就是做良心，品质第一，服务至上。但近些年来，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。本次活动旨在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”。

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、农庄、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，各项手续齐备，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。市民可在7月1日通过来信、电子邮件、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，究竟谁能在这次评选中赢得市民的好评，拔得头筹，让我们拭目以待。

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、专业评审、媒体公示、表彰授牌等程序进行。餐饮单位报名截止日期正一天天临近，如果您的企业具备上述的标准，那您还在等什么，赶快来报名吧！

茶中有大道，悟茶通人生

好茶常有淡淡的苦味，苦味中总是透着较深的清香。人生常常如美中含苦，难以有十全十美之事，十有八九不如意，能有一二如意事，便也足矣。不如意，便是生活的苦味。

茶，亦喜欢人对它格外尊重、格外亲昵。我以前本不爱喝茶，那种工厂机械技术性生产出来的茶，难以引领我进入茶道，品出茶之真味。偶然有一次，陪一位朋友去深山老林中他家一亲戚家做客、买茶，他的女主人特地亲手炒新茶，热情洋溢地招待客人。她将新茶放在锅中，慢慢地用手揉搓，似在对那些新茶进行亲昵的按摩。那次，我喝的是纯手工炒制的新茶，第一次让我品尝到了茶中的那种清新、爽口、温润、味长、香醇的味道，顿觉通体舒泰，心旷神怡。茶中的美味，原来如此动人。从此，我深深地爱上了品茶。不管是手工茶，还是工厂机器制造的茶，我都喜欢细细地从其出品味出那一种滋润身心、怡养性情的真味，那真味一定深藏其中，如大山深处的风景，需要一步步，浅斟慢饮地往深处走，奇美风景就在那万绿丛中闪现出来，给人惊喜，给人愉悦。然而，一路风景皆美的还是手工茶，茶喜欢人对它的尊重、关爱、热情、亲昵，便一路打开了它风景的栅栏，美味的绵长，不再遮遮掩掩，原来世间万事万物，都要如手工茶一样，形成相互尊重、相互关爱、相互体谅、相互协作的关系，方可达成和谐至美的境界。

品茶如同品生活，品生活如同品茶，皆要学会从苦中品出甘美。《金陵琐事》中说：“凡茶叶肥厚的，味道很甜但不香；茶叶瘦小的显苦涩的则香。”可见世间万物，浓缩的方是精华，丑陋的常有内秀，苦难中藏有幸福。《茶经》中 also 说：“啜苦咽甘，茶也。”懂人生者，不畏人生的凄风苦雨，雨后有彩虹奇景，苦后有幸福来敲门，若是幸福的前奏，若是幸福的通道，苦中自得其乐，苦中长志气，增精神，练本领，出类拔萃日，成功来报喜，心香胜万香，福在其中淌。那时方懂一句话说得真好：“成功的花，人们只惊羡它现时的明艳，却不知它当初的芽，浸透了奋斗的泪泉，洒遍了牺牲的血雨。”

苦中有甘是暗味。苦尽甘来是真味。好茶总是先涩后香，人生总是苦中藏乐。先甜者，往往后苦，先苦者往往后甜。富不过三代，与茶之道也有想通之处。富一代历尽千辛万苦，积累了丰富的社会经验，练就了过人的机智敏感，方可在错综复杂的社会浪潮中趋吉避凶。因为来之不易，所以万般珍惜。有些富二代、富三代，之所以一代不如一代，正是因为他们坐享其成、不愿吃苦，没有在苦的煎熬中练就真本事，又不懂珍惜，故守不住富一代的财富，终是大浪淘沙，财富散尽。

茶中有大道，悟茶通人生。细细品茶，神清气爽，返璞归真，超凡脱俗，渐入佳境，可以通神，而穷宇宙之理。



夏季应该如何进补？

控制在一定范围。

补维生素 多种维生素协同作用，能帮助提高身体抵抗力，其中维生素B族可以有有效的调节新陈代谢，达到增强神经系统的功能，起到很好的放松作用，对睡眠非常有帮助。比如粗粮、豆类、动物肝脏、蛋类等。

补酸 番茄、柠檬、葡萄、菠萝、猕猴桃等酸味食物富含维生素C，能够帮助防晒和抗氧化，同时酸味能够刺激唾液分泌，有生津止渴、健胃消食的作用。适当地吃点醋，醋入肝、胃经，可开胃，促进唾液和胃液的分泌。醋可以改善菜品口感，助于消化吸收，增进食欲，同时，醋酸还有抑菌作用，对食物起到很好的保护作用。

忌生冷和辛辣 夏季利用率最高的应该非冰箱莫属，酷暑、高温，总觉得和冰爽的饮食、啤酒及冰激凌更配，其实不然，当时觉得很爽，以为达到了快速降温的目的，从里到外透心凉，但这样做反而会使身体，冷饮会刺激胃肠道黏膜，影响血液循环，使胃肠蠕动减弱，甚至出现痉挛而影响食欲。反而一杯室温的矿泉水或茶水会让暑气消散得更快一些。

夏季饮食以清淡、苦寒、丰富营养、易消化的食物为佳，不要食用黏腻食品，阻碍肠胃消化，勿过饱过饥。多补水，少贪凉，在饮食中多注意，多讲究，不仅从食物上多多养生，从生活习惯上也要保持健康的良性循环，愉快度过夏季。

四季飘香 香飘万里



“做餐饮就是做良心，好食材才能做出好味道。”四季飘香酒店经理说道。

一道美味的诞生，食材是最重要的。四季飘香酒店拥有自己的蔬菜

基地，大宗及常用蔬菜自己种植，采用传统方法，生物治虫，坚决不上农药，确保基地所有蔬菜绿色健康。

除时令蔬菜外，在其他食材的供货渠道上，包括肉类、海鲜、粮油等

等，四季飘香均采用市场上最好的食材。店里的微山湖鲤鱼是工作人员亲自赴微山湖地区，从渔民的渔船上收购而来，这里的鲤鱼与市场上人工养殖的鲤鱼有很大区别，在外表上，从湖里打上来的鲤鱼浑身暗红或者暗黄，整体偏中偏白，而人工养殖的偏深偏黑一些；在处理的时候也会发现，微山湖出产的鲤鱼脂肪较少，人工养殖的偏多。在吃起来的口感上也不一样，一个肉质有韧劲，一个肥腻疏松，没有嚼头。

除了鲤鱼之外，店里的其它食材，像牛肉、公鸡等等与市场有的也有区别。最好的食材，加上店内胸怀善爱之心的厨师，做出来的美味佳肴也是有益身心。店内将所有食材的供货商、供货地址、联系方式向顾

客公示，顾客随时可以核实。而且酒店厨房有一个规定，在选用市场上好的调味料的同时，杜绝味精的使用。

人品好，服务才能上品。酒店在深抓菜品质量的同时，对酒店的服务也是不断提升。在招聘工作人员时，酒店首先会对人品做一个考验，员工把酒店当做自己的家一样，待顾客像家人一样，这样才能让客人感到温馨，否则能力再强酒店也不会考虑。

在酒店消费的顾客，一进入酒店，服务人员就会上前问候，帮助顾客拿一些物品，待客人坐下后，端上茶水。而且服务人员会根据客人的数量建议顾客点餐，减少浪费。待顾客用餐完毕离开的时候，服务人员也会

体贴的提醒顾客，不要忘记随身物品。

酒店装修极具特色，古色古香，温馨舒适。店内各工作区域分布合理，给人的感觉，整洁有序，令人心情舒畅。所有的菜品在各个窗口均可一览无余，包括厨师的操作步骤也都透明化，顾客吃的时候也更放心。

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、家常菜肴精品化、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。

