

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,推出能够让我们消费者和市外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。

参赛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,如果您企业的具备上述的标准,那您还在等什么,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,亦喜欢人们对它格外尊重、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,他家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中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,茶喜欢人们对它的尊重、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》中也说:“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,苦是幸福的前奏,苦是幸福的通道,苦中自得其乐,苦中长志气,增精神,练本领,出类拔萃曰,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,有助于消化吸收,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,总觉得和冰爽的饮料、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,但这样做反而会伤身体,冷饮会刺激胃肠道黏膜,影响血液循环,使胃肠道蠕动减弱,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,不要食用油腻食品,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

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,从渔民的渔船上市收购而来,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、公鸡等等与市场上的也均有区别。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。而且酒店厨房里有一个规定,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核,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,一进酒店,服务员会上前问候,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。



“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

