

餐馆消毒柜成摆设

□本报记者 李道全

如果长期将碗筷放置消毒柜而不消毒,不仅容易发生霉变,而且因其潮湿环境更容易滋生细菌。记者在采访中发现,我市一些中小型餐饮企业为图省事省电,将消毒柜当作摆设,让食客难以放心。

立式的消毒柜,服务员将刚洗好的碗盘直接放入其间,来来往来的食客不断地打开柜门取自自用……这是前不久记者在通川区北外一家新开业的自助火锅店中看到的一幕。难道店家仅将消毒柜当作摆设?记者走上前去仔细查看,发现柜内冰凉,碗盘未擦干的水渍清晰可见,柜体后面的电源插头垂垂地面,根本没有通电。

到底有多少家餐馆的消毒柜在工作?12月9日、10日,记者对达城多家中小型餐馆进行暗访后发现,一些餐馆使用的是一次性餐具,较大一些的餐馆使用自家碗盘时进行了消毒,手触摸时能明显感觉有余温。而一些面积较小的餐馆,所用餐具基本只是将其擦拭干净后直接放入消毒柜内,并无消毒迹象。

一位从事多年餐饮生意的老板告诉记者,为了迷惑顾客,许多餐馆都配备有消毒柜,但大多都是摆设,很少真正使用。万一有人检查的话,通常都会将消毒柜打开用几天,检查过后又照旧闲置不用。

此外,在一些人流量不大的食店,根本就没有消毒柜。如在西外一家10元快餐店内,店主告诉记者,他的店开张没多久,店面也小,买一个消毒柜成本太高。他们一般是把一大摞碗筷放在一起,然后用热水烫洗,再用抹布抹干净。

有消毒柜为何不用?一位多年在餐饮行业搞管理的业内人士向记者透露,有些餐饮店的消毒柜不使用主要是省电和怕麻烦。他表示,对于一般家庭来说,使用容积40L-70L就够用了,对于餐厅这远远不够用,特别是那些人流量大、生意好的餐馆,至少得配备150升-400升容积的消毒柜。

同时,由于每次消毒柜消毒结束后,一般要经10-20分钟才能使用,用起来很不方便,因此,有一定规模的餐饮店一般会有专人负责餐具进行消毒,每天将清洗干净的餐具放进高温蒸气机里消毒后,再放进密封的餐柜里。而有些小食店根本就沒那样的专人,因此在消毒方面也不可能做到如此完善。

除了想省电外,还有就是怕麻烦。记者在南门口一家小食店看到,中午就餐时间人群拥挤,只见服务员将餐具收拾后,往地上一放便了事。如果当天生意好,餐具不够用时,老板便差使一个人洗碗,一个人用抹布抹,然后又将该碗送到下一个顾客手中。据老板透露,如果使用消毒柜,最少要花上十几分钟,顾客是不可能等那么久的。

达州市通川区区级储备粮轮换竞价销售公告

经达州市通川区政府批准,定于2014年12月18日在达州市通川区粮食局会议室举行5000吨区级储备粮轮换竞价销售交易会。现将有关事项公告如下:

一、竞买标的:

单位	品种	数量(吨)	储存地址
通川区粮油一公司	稻谷	800	永久仓库L4-1、L5-1
通川区粮油一公司	小麦	500	复兴粮管所0P5
野茅溪省粮食储备库	稻谷	700	野茅溪仓库0P3、0P12
野茅溪省粮食储备库	小麦	1500	野茅溪仓库0P4、011
通川区双龙粮油管理站	稻谷	500	蒲家粮管所0P12
通川区粮油二公司	小麦	1000	复兴粮管所0P4

二、参加竞买的资格条件:

凡具有粮食收购许可证、粮食加工许可证、工商营业执照的粮食加工、粮食购销企业及粮食经营者均可报名参加竞买。

三、报名时间及竞买地点:

- 1.报名时间:2014年12月15日9时至2014年12月17日17时
- 2.报名地点及联系人员:
通川区粮油一公司 刘建川0818—2121971 13778327878
野茅溪省粮食储备库 刘杰0818—2152847 13547258276
通川区双龙粮油管理站 王远强 15298105865
通川区粮油二公司 张学飞0818—2121700 13981452895
- 3.竞买地点及时间:2014年12月18日在通川区粮食局会议室公开竞买。

四、凡参加本次竞买的个人或企业,请在报名时提交相应资质原件和复印件,并交纳相应保证金。**特此公告**
达州市通川区粮食局 2014年12月12日

今冬及踝靴抢尽风头

冬天来了,估计在这个季节,时髦摩登的靴子应该是各位美女们最受欢迎的单品吧!12月9日,记者走访达城各大商场、门店后却发现,今年及踝靴在各大专柜上抢尽了风头,各大品牌纷纷推出时髦及踝靴来笼络万千女性的心。

□夏梁娟 本报记者 孟静 摄影报道



今冬流行及踝靴

记者在鞋店看到,往年流行的性感风、中性风、甜美风、学院风等类靴子今年少有人问津,连款式都比较少。那在这个冬季,潮人们都选择了什么样的鞋子来提升时尚度呢?

记者在大北街一鞋店看到,一位年轻美女正在询问店主,“老板,介绍一下今年长靴的新样式嘛。”“小姐,今年已经不再流行长靴了,我们店也没什么款式。来看看今年的及踝靴嘛,样式很多,可以搭配各种衣服,这可是今年最流行的哟。”店主热情介绍道。

据了解,及踝靴这种俗称短靴的女鞋款式,其实是欧洲上世纪八十年代末期至九十年代初期最流行的鞋款。及踝靴在近几年开始复古回潮,备受时尚女士的追捧,用以搭配短裙、长裙、A字裙、短裤甚至晚礼服,并且跨度能从优雅风到朋克摇滚。

正在选购鞋子的公司职员陈艳玲告诉记者,“我是到成都出差时,才发现今年流行及踝靴。长靴、短靴、流苏靴退出了柜台的主打产品,反而是及踝靴成了爱美女士的宠儿。回达州逛了几大天街才发现,及踝靴在大街小巷都卖火了。”而专柜的导购雷涛向她介绍道,“你就很适合这款,缎面皮质将皮革进行了技术处理,这种磨砂质感,成就了低调的优雅以及更加高级的质感。你脚上的这款及踝靴虽然色彩鲜艳,但在磨砂质感的配合下并不刺眼,反而跟服装搭配得相得益彰。喜欢亮色,又怕在秋冬难以搭配的女士们可以选择这种质地,最适合不过了。”

“当然,穿着及踝靴也有一定的讲究,穿着尖头鞋的女士往往给人女强人的感觉,而尖头也为鞋款增加了一抹个性色彩,再搭配大气干练的服

装,整体气场绝对大幅提升。系带鞋似乎总给人青春朝气的印象,而在及踝靴的体现上,也带着浓郁的少女气息,但与系带靴相配的也绝对需要同样有着青春张力的服装,过于成熟或简约的服装会让整体感觉不协调,所以主打青春牌的女士们大可尝试一下系带靴。”业内人士王敏介绍道。

记者发现,以前的及踝靴似乎总给人优雅知性的感觉,很难与中性联系到一起,但本季的新款却告诉我们:及踝靴也可以中性帅气!中性的女性们大可尝试一下新风格,中性装扮也能锤炼出一身戎装的大气。



热时尚

转基因食品影响生育能力么?

由中国科协科普部、农业转基因生物安全管理部际联席会议办公室组织专家编写的《科学解读公众关注热点》,以“小贴士”回答公众关注的转基因、PX项目、食品安全、核科学与技术、垃圾焚烧发电等热点问题。

转基因食品影响生育能力么?《科学解读公众关注热点》是这样回答的。

自2010年2月起,一篇题为《广西抽检男生一半精液异常,传言早已种植转基因玉米》的帖子在网络上传播,引发公众对转基因产品的恐慌。文章称:“多年食用转基因玉米导致广西大学生男性精子活力下降,影响生育能力。”

“迪卡007/008”玉米为传统的常规杂交玉米,而不是转基因玉米。对此,孟山都公司、广西种子管理站、农业部分别从不同角度予以证实。

2010年2月9日,孟山都公司在官方网站公布了《关于“迪卡007/008”玉米传言的说明》。说明指出,“迪卡007”玉米是孟山都研发的传统常规杂交玉米,2000年通过广西壮族自治区的品种认定,2001年开始在广西推广种植;“迪卡008”是“迪卡007”玉米的升级品种杂交玉米,2008年通过审定,同年开始在广西地区推广。广西种子管理站确认了这一说法。农业部农业

转基因生物安全管理办公室表示,农业部从未批准任何一种转基因粮食种子进口到境内种植,国内也没有转基因粮食作物种植。

广西大学生精液异常现象,出自广西医科大学第一附属医院在调查研究基础上所提出的《广西在校大学生性健康调查报告》,研究者根本没有提出精液异常与转基因有关的观点,而是列出了环境污染、长时间上网等不健康的生活习惯等因素。发帖者试图将广西大学生精液异常与转基因玉米联系起来,这才是导致公众恐慌的根本原因。(新华社)



餐桌在召唤 (节选)

□谢永海/口述 刘秀品/撰文



命该主厨

上岗前要进行5天的岗前培训,进行政治时事学习、作风纪律整顿。参加工作进城了,当知青时那种吊儿郎当的生活作风得改掉。我们60多个学员被分成几个学习小组,领导指定我为学习小组的组长。培训过程中,我们才知道,招的这批知青并不是全部被分去掌瓢或端盘子,60多个学员将被分配到商业系统的八个公司,分配名单张榜公布。培训班一结束,我们就要跟着各公司来接人的领导,到各自的公司上班。

我开始时被分配到县百货公司当保管员。可阴差阳错,我没能进入百货公司,而是进了全家人最不愿意去的蔬菜饮食服务公司,当了他们最不愿当的掌瓢。

培训班结束那天,全体学员都带着行李,站在培训班前的操场上,听到念谁的名字,谁就出列,跟着各公司来接人的领导去上班。百货公司是商业系统的龙头老大,第一个被叫名的就是百货公司,而百货公司第一个被叫的名字又是我。

真是无巧不成书。这“谢永海”三字一喊出,立即引起了一个人的注意,一下改变了我一生的轨迹,他就是后来的达县商业局局长、当时的县蔬菜饮食服务公司负责人胡美乾。他那天来接分到他们公司的新学员,正站在张贴着榜单的公示栏前,聚精会神地浏览着分配给他们公司的人员名单,听到“谢永海”三字,见我走出队列,立即来到我面前,盯着我问:“你叫谢永海?胡桂荣是你什么人?”

“我老汉。”

胡美乾听说谢桂荣是我父亲,二

话没说,转身去找县商业局的领导和局分办的人,硬性把我从县百货公司弄到了蔬菜饮食服务公司。

就这样,餐桌在召唤啊,本来应到百货公司上班的我,改成了到蔬菜饮食服务公司,开始了一辈子的厨艺生涯。

当厨师多好啊。别的不说,单是赞美厨师的词语就有一大筐嘛:什么做工娴熟、庖丁解牛、手艺精湛、心灵手巧、出神入化、游刃有余、惟妙惟肖啦;什么别具一格、大快朵颐、垂涎三尺、回味无穷、饕餮大餐、唇齿留香、玉盘珍馐、色味俱佳、美味佳肴、炮凤烹龙、灶君出世、有口皆碑啦。世上有哪个行业接受过这么多词语的赞美?

现在回想起来,我在厨艺上能多多少少有点作为,一是要感谢父亲的宽容,如果我不想学厨,父亲不会勉强,我愿意学,他大力支持,真是“知子莫如父”啊,在人生的十字路口,他老人家再一次为我把住了关,定准了向;

二是要感谢胡美乾先生的帮忙,如果那次蔬菜饮食服务公司去接人的不是他而是别的什么人,恐怕我也只能在百货公司当一辈子仓库保管员,失去在达城餐饮界大显身手的宝贵机会了。

人生的要紧处,确实就是那么一步。机遇难求。

遭遇混混

正式参加了工作,我被分配到大西街的胜利饭店当厨师。进门三天就上灶掌勺,15天就被任命为班长了。

在胜利饭店工作了3个月,达县地区蔬菜饮食服务公司举办了一个为期半年的厨师培训班,到刚进餐饮行

业的新人进行系统全面的技术培训,教红案的师傅就有我的父亲谢桂荣,我也参加了培训班。就是这个培训班,为改变达城餐饮业未来的面貌,促进达城餐饮业的健康发展,打下了重要的人才基础,被内部人士戏称为达城餐饮界的“黄埔一期”。

参加这个培训班的学员,90%以上是被召回城的知青。厨师培训班设在车坝餐厅,半是理论学习,半是实践操作。在上观摩课时,为了看清楚老师的操作技巧,后面的学员都站在凳子上,站在凳子上还是被前面学员挡住,又爬得更高,站到桌子上。

学员的操作课也在车坝餐厅举行,分批上灶掌勺。当时达城有几个混混,听说在车坝餐厅掌勺的人全是厨师培训班的学员,认为有空子可钻,就聚在一起,来到了车坝餐厅,准备吃诈。他们事先将两只死蟑螂揣在怀里,到餐厅点了鱼香肉丝、青蒸鸡等好几个菜,还点了甩袖汤,快要吃完喝完时,趁人不备,偷偷将两只死蟑螂丢进了汤盆里。

“服务员!服务员!快来看看,这汤里是什么东西?”一个人高声大叫。

“这是不是偷油婆?”另一个人煞有介事地拿勺子在汤里搅来搅去,说,“你们这个餐厅也太黑了,竟敢拿偷油婆卖我们的钱?该怎么办?我们吃坏了肚子谁负责?”几个混混跟着起哄。

我当时正当厨,早听父亲讲过旧社会地痞流氓到餐厅吃诈的事,心想新社会了,总不会有人也到餐厅来诈吃骗吧。我端着汤盆看了看,汤面上确实漂着两只大蟑螂,可仔细研究,发现了蹊跷。如果是蟑螂钻入菜中,又过火又过油,蟑螂尸体能不变形?可那两只死蟑螂干干爽爽的,身上一滴油渍都没有,浮在汤面上,没过火,没过油,

没经过高温,一看就是才丢在汤里的。“你们年纪轻轻,为什么不学好?偏要来干这种诈吃骗的事?”我轻声教育他们。

“你们餐厅连偷油婆都拿来卖钱,你还好意思教训我们?”几个混混嘴巴硬硬。

“这偷油婆是你们带来的,不是餐厅里的。你们别嘴硬。”我轻声细语对他们说。

“我们带来的?你血口喷人!你一个小厨子连偷油婆是哪里的都分得清?那你分不分得清这偷油婆是公的还是母的?”混混嗓门更高,人更放肆。“你们别嘴硬,你们看这偷油婆,身上一滴水都没沾,脚和翅膀都伸伸展展,过了火过了油的偷油婆是这个样子?你们不信,我们当场试试。”我指着汤盆里的两只偷油婆说。

“……”几个混混听我这样一分析,全都哑巴了。

一听说他们是来这里诈吃骗的,几十个实习的学员一下炸了锅,这不是故意要败坏我们厨师培训班的名声,要砸我们的招牌,敲我们的饭碗吗?几个混混是皮子发痒,欠揍啊。学员们操的操刀,操的操勺子,操的操铲子,操的操擀面杖,就地取材,操起十八般兵器,“啷”一声把门关上,将几个诈吃骗的小混混给围了起来。

“大家都是在达城这个堂口里混,我们交钱还不行吗?”几个小混混一看这架势,也全都吓呆了,乖乖从兜里掏出钱和粮票。

“谁也不准动手!都把手里的家伙放下!该干什么干什么去!”父亲作为任课老师,当时正带着学员实习,看到那个架势,心一下悬到了嗓子眼上,高吼了一声,把场面一下镇住了。父亲让我那些师兄收起兵器,退回各自的

岗位,叫服务员把那几个小混混应给的钱和粮票收了,还说了声“请慢走”,将他们乱送出门。

这件事对厨师培训班震动很大,议论了很久。事后我问父亲,为什么轻易让那几个小混混走了呢?父亲说:“和气生财呀。要是真打死一个人,这个厨师培训班就谁也清静不了啦。”这件事使我这个刚步入餐饮业的年轻人,既看到了从事餐饮业的某种潜在风险,也学到了化解此类风险的方法,受益不浅。

半年的厨师培训班结束后,结业考试时我的理论成绩和实际操作均名列前茅。蔬菜饮食服务公司没有要我回胜利饭店,而是任命我为培训班助教,并继续学习研究父亲及老一辈厨师的技术。这助教一当就是两年。所谓助教,就是对学员进行行政生活管理,帮助教师对学员进行业务指导。

也正是半年的厨师培训班学习和整整两年的助教生涯,使我对于厨艺的实践和理论的提升打下了牢固的基础。助教指导学员的业务,不能以其昏昏,使人昭昭,要指导别人,自己得先精通,给别人供一碗水,自己先要喝下一桶水。我白天在厨师培训班工作,天天与其他学员一样听老师讲课,看老师操作,厨师培训班办多少期,我就当了多久的学员,使技术熟能生巧,触类旁通。下班回家后,晚上还向父亲讨教,开小灶,父亲和我躺在床上,讲每道菜的制作要领,讲各种配菜的作用,进行工艺菜的操作表演。我钻业务真是着了魔啦,有时睡到半夜,想起哪里没有弄懂,还要将父亲叫醒,继续研讨;有时想起制作某个工艺菜的一道新工艺,半夜也爬起来拿着菜刀试雕时刻,不学会就不睡觉。

(连载之二十二)

5版

健康·时尚

生活

周刊

编辑:王梅
主编:廖晓梅

2014年12月12日 星期五
dzshzk@126.com 2389342-407