

民以食为天。说到吃,一直是老百姓最关心的问题,随着现代饮食文化的不断升华,大家对于“吃”越来越讲究,在大众一味追求口感满足的时代过去后,消费者把目光转向新鲜食材和新出菜品的质量上,这对餐饮行业的品质化提出更高要求,而生态餐饮也越来越受到老百姓的青睐。



从跑山鸡、巴河鱼到生态猪,“本色厨娘”为讲好“臻味故事”,一直在追求—— 选生态食材做生态餐饮 品生态味道

深入基地追寻生态食材

7月7日,通川区本色厨娘餐饮有限公司负责人泉中强率队踏上生态食材的追寻道路,专程前往通川区碑庙镇民泰合黑猪生态养殖专业合作社实地考察。

据了解,这家合作社饲养的猪属碑庙镇地方优良老品种。2007年,当时的达县畜牧局在追溯碑庙镇生猪的老品种时,发现仅剩两头土黑猪,被现在的民泰合黑猪合作社负责人李俊君收购,饲养繁育至今。这种猪典型特征是八卦“川”字头,属生态川猪的一种,肉质好、肥而不腻、瘦而不柴是其最大优势。

记者在现场看到,这里山清水秀,自然条件十分优越。黑猪成群结队在山坡上、树林间穿梭来往,怡然自得。黑猪有大有小,十分健硕活泼。李俊君说,合作社养猪主要是以散养放养为主,以农村的青饲料进行喂养。一般的饲养猪,大概五六个月时间就出栏,而他饲养的这些黑猪,养殖时间需一年

左右,最大的猪也就长到80多公斤,这样出栏的猪肉更原味生态。

“由于猪的品种比较好,饲养过程中,采取每天定时少量喂养,目的是让这些猪饿着长大,如果每天吃多了,猪运动量达不到,长的肉质就不紧实了,并且不管刮风下雨,都让这些猪呆在山上。经过长期锻炼,猪肉的肉质更加紧实。”李俊君对考察的一行人介绍,在屠宰之前3个月时间,喂养的猪必须以中草药调理它的肌体,使它的胆固醇比同类猪肉降低3%,肌纤维脂肪降低15%。

至真至纯菜品演绎“臻味故事”

厨师出身的泉中强认为,生态的好食材可为厨师展示厨艺起到锦上添花的作用,而有故事的原生态食材更能做出有底蕴有特色的菜品。他告诉记者,到碑庙主要是为了寻找生态黑猪而来,这已是达州市本色厨娘餐饮有限公司第二次生态食材基地行,他们将与该黑猪养殖专业合作社达成战略合作,打造

生态餐饮,讲好“臻味故事”。

据了解,由本色厨娘餐饮有限公司倾力打造的“臻味故事”特色中餐店,地处达城西外四季花城三楼,店内陈设以原木、绿植装点,自然温馨,透着一股来自山野的清新。本着绿色生态健康出发,该店经营的生态黑鸡来自于敞放在平昌三十二梁附近2000亩的大山上,经营的鱼主要来自巴河和外地一流水湖里。“搜寻天下生态好食材,打造菜品就是人品,店门就是家门。”泉中强先生一直执着地追求生态食材。

“让消费者明明白白放心消费,这是达州市本色厨娘餐饮有限公司一直秉承的理念。”从事餐饮行业20多年的泉中强始终坚持从源头控制产品质量,选用生态食材,打造生态餐馆、生态消费,确保生态食材从田间到餐桌过程可溯。

□刘岸

秦巴名师“食话实说”
达城“臻味故事”独家协办 订餐电话:2183999

纵情山水间 暑期嗨翻游 巴山大峡谷毕业季学子免门票

巴山大峡谷景区位于达州市宣汉县渡口土家族乡,是国家AAAA级旅游景区、国家地质公园、省级自然保护区,是喀斯特岩溶地貌构成的山地峡谷型自然风景区。森林覆盖率80%以上,负氧离子丰富。

巴山大峡谷景区针对高考学子推出“毕业季”学子免门票优惠活动:

凡2019年参加高考、中考的学子可凭本人准考证和身份证到巴山大峡谷游客中心、大象洞服务区售票窗口免费领取巴山大峡谷景点门票一张,畅游大象洞、桃溪谷、大红岩玻璃栈道、茶仙坝、神龙泉(不含交通费)。活动时间:即日起至2019年8月31日。

公共交通

- 1.达州客运西站—124km—(樊哙镇)巴山大峡谷
- 2.达州客运北站—108km—(樊哙镇)巴山大峡谷
- 3.达州客运西站—41km—宣汉汽车站
- 4.达州客运北站—26km—宣汉汽车站
- 5.宣汉汽车站—99km—巴山大峡谷

官方网址:www.zgbsdxg.com

咨询电话:0818-5886666

自驾指南

达州—巴山大峡谷

达州—包茂高速G65(西安方向)—巴山大峡谷收费站—巴山大峡谷快速通道—巴山大峡谷游客中心

成都—巴山大峡谷

成都—沪蓉高速G42—张南高速G5515—包茂高速G65(西安方向)—巴山大峡谷收费站—巴山大峡谷快速通道—巴山大峡谷游客中心

重庆—巴山大峡谷

重庆—沪渝高速G50—包茂高速G65(西安方向)—巴山大峡谷收费站出口—巴山大峡谷快速通道—到达景区游客中心

西安—巴山大峡谷

西安—包茂高速G65(达州方向)—巴山大峡谷收费站—巴山大峡谷快速通道—巴山大峡谷游客中心

仅供参考,具体以实际路线为准



扫描关注更多详情

广告