

“改旧习”“倡新规” 北京餐饮业分餐进行时

6月1日起将施行的《北京市文明行为促进条例》明确规定,要推广分餐制,使用公勺公筷。在国内疫情防控常态化机制下,北京餐饮业掀起“改旧习”“倡新规”分餐风潮,得到消费者积极响应。

北京市4月底下调突发公共卫生事件响应级别后,在京餐饮连锁企业在做好疫情防控前提下迅速恢复堂食。在北京前门一家知名烤鸭老字号门店内,赶来“尝鲜”的食客不难发现,不仅桌位距离拉大,而且每人面前放着一双私筷、一双公筷,配菜酱料也各有一碟。

“中国人好热闹,喜欢聚餐,这不需要排斥,但多了公勺公筷,就多了安全卫生。分餐制推广多年,今年落实效果最好。”烤鸭店经理周延龙说。

推广分餐制需要政府引导、百姓响应,更需要商家主动创造条件。记者在北京莲花桥一家中式餐厅包间看到,餐厅在“源头”做功课,不仅凉菜分小碟上桌,习惯“合餐”的“热乎菜”也没有整份提供,这和疫情发生前完全不同。

“像老汤炖豆腐这种汤菜,现在都由厨师和服务员推车到包间,按客人需求盛入小锅分餐。不具备分餐条件的菜,我们引导顾客使用公勺公筷。”餐厅经理彭华强介绍,餐厅已在显著位置张贴倡议书,对员工进行培训,将分餐操作流程标准化。

“对顾客来说,分餐就是中餐当西餐吃,大锅变成小锅,是就餐方式的一种改变。但对商家来说,分餐还涉及餐厅服务和成本核算。”北京市餐饮行业协会工作人

员表示,分餐会影响备餐速度和用餐体验,商家要进一步添置餐具,增加服务效率。

记者发现,在北京多数餐厅将分餐纳入日常管理体系的背景下,随着夏日到来,一些市民青睐的中小规模餐厅尤其烤肉店还没有开始分餐,商家没有提供公筷公勺,顾客也没有主动索要,因而成为分餐制推广的“攻坚区域”之一。

“北京商超餐饮等公共场所要落实好行之有效的常态化防御措施。不能随着国内疫情防控形势持续向好而淡忘防控,而是贵在坚持。良好卫生习惯和生活方式的养成是一项长期工程,需要从我做起,从自己做起。”北京市委宣传部副部长徐和建日前在北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作新闻发布会上这样说。(新华社)

达州晚报体验族走进名家餐饮

老地方酒楼这样践行“公筷公勺”

小餐桌带动大文明,一双公筷、一只公勺蕴藏着卫生安全的大智慧。

5月24日晚,应达州晚报体验族网友的邀约,体验者6人与记者一起走进老地方酒楼西外旗舰店,用公筷公勺享受了一顿饕餮盛宴。

一张张精心设计的宣传海报、一篇篇图文并茂的用餐倡议,张贴在酒楼的醒目地带,公筷行动俨然成为了老地方酒楼企业文化的一部分。

每位客人面前不仅配有自用的黑色私筷,还配有一双标注有“公筷”字样的白色餐筷,看上去十分精致。千岛湖鲜椒活水鱼、青椒黄喉鸡、德国脆皮猪手、梅干菜炒鳝段……一道道色香味俱全的珍馐端上餐桌。谈笑之间,白色公筷和黑色私筷,在每个人手中不停地变化着。

“这是我第一次用公筷在外吃饭,没我想象中别扭。除了刚开始有些分不清,导致手忙脚乱,习惯了还是可以接受!”80后体验者黄跃松笑着说。00后体验者付梓琳

表示,“使用公筷公勺就餐是个好习惯,我会试着把这个观念带给身边的朋友。”

老地方酒楼董事长符波介绍说,老地方酒楼在复工复产后率先提出公筷行动,并投入10万余元,添置公筷公勺、制作宣传画、宣传册,将使用公筷公勺用餐理念融入到企业文化。在持续努力下,目前80%的顾客都能在倡导下自觉地使用公筷。

“老地方是达州的老牌餐饮企业,我家人每年至少要来光顾10多次。”70后体验者王华在得知老地方是推行使用公筷公勺的标杆企业之后,不禁为老地方点赞,“良好的就餐习惯和文明餐饮意识,是需要慢慢培养的。老地方不愧是有社会责任感的企

业,希望在老地方的榜样带动下,达城的文明餐桌建设越来越好!”
新冠肺炎疫情下的“食考”,再一次给人们敲响了健康饮食的警钟,让人们重新审视以往的生活习惯和理念。经过持续不断的宣传文明用餐氛围,不少市民表示,眼下相关公筷公勺的推行恰逢其时,对餐饮

单位、普通家庭和每一个市民的“健康护航”,都具有很好的现实和借鉴意义。

□赵曼琦



味道巴适 价格适中 环境特别

达州晚报体验族打卡谭鸭血火锅店

5月26日下午4点半,谭鸭血店长电话告知“只剩最后一桌了,你们快来,位置要留不住了!”达州晚报体验族队长紧急通知“体验官”:时间提前,5点在南城谭鸭血火锅店集合!

全国知名连锁餐饮企业谭鸭血火锅虽已登陆达州数月,但因为疫情影响,一直欠达城市民一个“正经的”开业仪式。刚巧,当天就是他们的开业仪式。“体验官”到了现场才真的感觉到,这家火锅店生意是真的火爆!才5点不到,门口已经排起了长队,还有大唐不夜城不倒翁小姐姐在门口为大家表演节目。

一进门就闻到扑面而来的火锅香,灯笼散发的温暖橙光与室内的红色枫叶相互辉映,复古、怀旧的装修,一下子将人拉回到80年代。两口极大的龙头锅在卤着鸭血和等待着被卤的各种食材。

点单的时候,服务员强烈推荐,“我们火锅店的鸭血是C位,建议多点一份。”在

开吃之前还有一个特别有趣的小仪式——“拆封条,开鸿运”,这也是谭鸭血的一大特色。

“体验官”们选择的招牌麻辣鸭血锅底,锅里的配料十分的讲究和丰富,包括底料、牛油、鹌鹑蛋、鸭血、豆腐干、葱、姜、花椒、辣椒,锅底中连牛油都是爱心的形状。

提前卤过的鲜切的鸭血,在沸腾锅里散发着诱人的味道,从红汤中捞出煮好的鸭血,鲜嫩顺滑,一口入魂,让人欲罢不能。更重要的是,这鸭血还有“雾霾克星”的外号。锅里的鸭血是最早被结束战斗的食材,后续跟上的毛肚、黄喉、鸭肠、肉卷、小酥肉……也绝对是从眼睛的观察到口感的尝试都能得出“好吃”二字的食材。卤肥肠、卤鹌鹑蛋,也是口口浓香,完全不输于火锅翻腾而熟的食材口味。

著名巴蜀笑星、谭鸭血首席代言人廖健在开业现场为谭鸭血达州店剪彩,“不是在哪里都能吃到如此资格的真鸭血,希望

达州的朋友都为我们谭鸭血扎起!”
地址:达川区华夏康年酒店旁
咨询电话:0818-3390988

□赵曼琦

广告



了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统