

## “三八”节：知味苑展精湛厨艺

本报讯 3月8日上午,我市知名餐饮企业知味苑特为爱好美食的女同胞们献上了一份厚礼,该企业董事长李建率领旗下大厨亲授家常菜技艺。来自不同领域的家庭主妇收获良多,对知味苑的厨艺赞不绝口。

上午9点30分,活动正式开始,主持人向参加活动的10位女士讲解了活动规则。李建在现场亲授市民朋友三道家常菜——麻辣豆腐、鱼香肉丝、椒麻肚片,并祝愿“主

妇”们通过学习给家人带去美味和欢乐。李建给大家一边做菜一边详细讲解,女士们聚精会神聆听,不时发言询问,相互交流做菜心得。

参加此次活动的家庭主妇表示:“平时在家喜欢做饭,参加这次活动,主要是想学习做更美味的菜,为爱人、孩子、父母增添更多家庭就乐趣。”

(本报记者 张春华)

# 三圣宫“两路口鱼庄” 5元钱输掉诚信？

·本报记者 张春华·

### 记者调查

在“3.15”来临之际,为进一步保护消费者权益,帮助消费者解决好消费过程中遇到的问题,维护良好的市场消费环境,达州日报社联合达州市工商行政管理局、达州市商务局、达州市卫生和计划生育委员会、达州市食品药品监督管理局、达州市质量技术监督局以及达州市消费者协会开启了“达州晚报‘3.15’消费维权在行动”专栏。近日,就有市民打进晚报“3.15”维权投诉电话,反映两路口鱼庄存在疑似消费欺诈行为。

3月6日晚,家住金龙大道的吴先生、余女士等一行4人前往位于三圣宫美食一条街的两路口鱼庄就餐,大门外标牌下显眼处立着一块醒目的红色招牌,上面“酒水永久免费”的招牌语十分诱人。吴先生告诉记者,由于他们4人都不喝酒,就要了两瓶矿泉水,只喝了一瓶,结账时该店服务员告知共消费204元,余女士提出只给200元,服务员说不行,必须按204元收费。结账时余女士向店方索要发票,却被服务员告知应收费209元,理由是想要发票,矿泉水就要按5元一瓶收费。余女士表示不予接受,明明招牌上白纸黑字写了酒水永久免费,凭啥还要多收5块钱的矿泉水费,难道矿泉水不在“酒水”之列?这不是明摆着欺骗消费者吗?为此双方发生激烈争执,随行的谢先生实在忍不住冒了一句“找晚报投诉”后,一位自称是该店大堂经理的人出面进行调解,最终按实际消费204元买单,并出具了发票。

出门后,吴先生、余女士夫妇仍然想不通,两路口鱼庄的“酒水永久免费”承诺难道只是吸引消费者的“诱饵”?如果不是自己的坚持,其他不那么认真的消费者是不是就会糊里糊涂的被欺骗?

记者就此电话采访两路口鱼庄大堂经理。3月8日下午,记者拨通该店座机订餐电话,被一位接电话的女士告知大堂经理傍晚5点才上班,也无法提供大堂经理电话号码。当记者5点过再次拨通该号码要求找大堂经理了解此事经过时,接电话的女士含糊不清的告诉记者,她就是该店大堂经理,在被问及3月6日晚该店发生的这起消费纠纷时,该女士只提到晓得顾客就餐后索要发票这件事,并信誓旦旦的保证他们店对需要发票的顾客都是扯了票的,不存在偷税漏税行为;当问及问题核心,即该店承诺“酒水永久免费”,为何在顾客索要发票时还对顾客消费的那瓶矿泉水要另外收取5元费用一事,该女士则以“不清楚情况”、“不晓得”、“应该没得哦”等词语回复记者的进一步询问,避而不谈当晚细节。

真诚是开启心灵的钥匙,守信是构筑社会的基石。商界大佬柳传志说,“诚信,不光是态度,还是一种能力”。其经营哲学就是,“第一条就是说到做到,做不到就不要说。”作为一名经营者,不管营生大小,最不应丢掉的就是“诚信”二字,失去了诚信,一个企业则失去了“魂”,魂都没了,如何奢谈发展壮大?当今社会,信用是一种不可或缺的个人无形资产。诚信的约束不仅来自外界,更来自我们的自律心态和自身的道德力量。市民吴先生的憋屈消费经历也在告诫每一位经营者:别为看似不起眼的5元钱输掉了企业立足的根基——诚信!

律师点评:四川天仁和律师事务所闫政律师认为:首先我们要认清店家“酒水永久免费”的招牌语的性质,店家的“酒水永久免费”招牌语实际上是一种合同要约行为,要约是希望和他人订立合同的意思表示,发出要约的人称为要约人,接受要约的人称为受要约人。此时消费者进店消费就构成合同承诺,承诺是受要约人作出的同意要约的意思表示,也就是说消费者进店消费时双方的合同关系即告成立,而“酒水永久免费”就是合同条款之一,店家应履行酒水免费的合同义务。此时如果店家不履行“酒水永久免费”这一条款,则涉嫌构成《民法通则》、《消费者权益保护法》上的欺诈行为,消费者可依法要求相关赔偿。

## 川陕革命根据地历史研究会 授牌二马路渝府老火锅“理事单位”称号



本报讯 3月8日上午,达城阳光明媚,二马路渝府老火锅门前花团锦簇、歌声嘹亮,川陕革命根据地历史研究会授牌该店“理事单位”仪式在此举行。

据悉,川陕革命根据地历史研究会将渝府老火锅定为“理事单位”企业,是基于该火锅的过硬品质和传承红军文化的具体行动。渝府老火锅自入驻达州以来,逐渐形成了风格独特的特色餐饮。“原味传承,品尝经典”,从始至终以“健康、绿色”为宗旨,真情服务达州市民,其特色菜毛肚、牛肉系列深受食客的喜爱。该店负责人表示:“我们将以打造品牌餐饮、传承红军文化为己任,致力创建革命老区旅游餐饮名片而不懈努力。”

(本报记者 戚劲松)

## 汤的营养误区 你了解多少?

汤在中国人的饮食中占有重要的位置,喝汤是国人最钟爱的一种养生方式,生病住院、术后体虚的病人或孕妇都要喝汤水补充营养。“多喝汤,营养都在汤里呢!”“不会吃的吃肉,会吃的喝汤!”类似的说法,在民间流传甚广。

从营养角度而言真是如此吗?记者就此采访了市中心医院营养科袁林主任,他给出的答案是否定的。袁主任说“可能会让很多人失望了,汤水并没有人们想象的有那么高的营养价值。”

### 误区之一 营养都在汤里,汤比肉更滋补

袁主任告诉记者,曾经接诊过一名营养不良的孕妇,造成胎儿发育迟缓,她不敢相信这个结果,告诉医生自己天天喝鸡汤、鱼汤、肉汤等高营养的汤汤水水,怎么会营养不良呢?其实这就是一个误区。

传统观念上很多人认为食物经过炖煮后营养会全溶在汤里。其实汤里95%的成分是水,脂肪约3%,蛋白质的含量不足2%,其他肌苷酸、嘌呤、碳水化合物等不足1%。而肉中的蛋白质含量在18%以上,所以说吃肉比喝汤有营养。

汤之所以鲜美,主要是因为经过长时间的炖煮,脂肪酸被乳化,少量蛋白质分解成氨基酸,与钠离子(盐)巧妙地融合,由此触动了我们的味觉感受,让人欲罢不能。

### 误区之二 鱼汤越白越好

刘婆婆喜欢喝鲫鱼汤,看到媳妇炖出汤色清淡的鲫鱼汤总是不太满意,说这样的汤没有营养。袁主任说,其实从营养的角度来讲,汤白不白的营养

价值是差不多的,营养多数还在鱼肉里。浓的鱼汤之所以显得白,主要是油脂乳化的结果,并不是通常所说的营养成分,而是鱼的脂肪。有做饭经验的人也知道鱼汤想要白,下锅前用油煎一下,汤里的脂肪含量越高,汤就越白,越浓,所以鱼汤不是越白营养越好!

### 误区之三 煲汤时间越长越好

人们常说老火慢炖,其实这也是一个误区。袁主任告诉记者,一般来说,汤熬到2个小时以后,食材里溶解出来的氨基酸将被破坏,丰富维生素也荡然无存。炖汤一般控制在1~1.5个小时,是比较科学的。另外长时间煲煮的海鲜、肉类食物中50%以上的嘌呤将融入汤中,摄入高嘌呤会导致尿酸增高。

### 误区之四 骨头汤补钙

市民赵女士40多岁,医生建议要补充钙元素,因此她经常买些棒子骨熬汤补钙。袁主任也给出了自己的见解:虽然骨头里有大量的钙,却主要是以羟磷灰石的结晶存在,很难溶解到汤里。按照中国营养学会推荐每日钙摄入量800毫克,如果都要靠骨头汤来补钙的话,得要喝上20升汤水!建议可日常饮用牛奶补充钙元素。

最后长期从事营养学工作的袁主任告诫大家,不要喝滚烫的汤水。人体的口腔、食道、胃黏膜最高能忍受的温度在60摄氏度左右,超过此温度容易造成黏膜损伤。爱喝热汤会增加罹患食管癌的风险,因此等汤稍凉再喝较健康。

(本报记者 张春华)

**美食周刊**

投诉热线

13982899765  
18281852900  
13308241000

主编 戚劲松  
编辑 张春华 陈小玲 龚克

官方微信 dzwbwx  
官方微博 dazhouxinwen

爆料热线:2382258

**吃遍达州**

本栏目联系电话: 13308241000 18281852900

**【三国故事】老火锅**

食品安全,良心为先!  
真材实料,用心做到!

电话:13408183111 2103999  
地址:南外二号干道升华广场对面

**土家风情**

吃土家特色菜  
喝土家摔碗酒  
听土家么妹唱山歌

电话:2159345  
地址:达巴路口原军分区招待所院内

**碧瑶庄园**

大境界 大气象  
大山水 大园林 大灯海  
徽派小镇 中式园林  
神秘润寺 诗意碧瑶

电话:0818-5397777  
地址:渠县万寿乡灵感村6组