

# 网络餐饮监管 应对标实体店

国家食品药品监督管理总局日前发布《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》。针对媒体多次曝光的外卖“黑作坊”问题,《办法》明确网络餐饮服务提供者应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证,并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动,不得超范围经营。

**【短评】**网络餐饮服务的出现,促进了餐饮业发展,方便了人们的生活,但也存在不少问题,尤其是网络餐饮服务由于经营

主体和经营环节增加,涉及信息发布、第三方平台、线上线下结算、餐食配送等,法律关系更加复杂,监管难度更大,给食品安全带来隐患。有关部门出台规定,明确“线上线下一致”原则,要求网络销售餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致,无疑是牵住了问题的“牛鼻子”,很及时也很有必要。下一步,应加快这一规定的落地实施,建立网络餐饮经营行为的准入和监管机制,在法律之下对网络餐饮规范管理。(据新华社)

## 最香不过炖羊肉



味道记忆

吃了一顿内蒙古的炖羊肉,喷鼻香!

四斤羊肉,堆垛在一个大盘子里,岗尖岗尖的,老板娘小心翼翼端出来,一边嘴里说着“烫,烫”,那股香气就浩浩荡荡扑鼻而来,把人冲个跟头。

正皱着鼻子嗅,同伴已经下手,抓起一大块,呜噜呜噜地啃。

我的家乡,也是常吃羊的。有一个老乡开的饭店,专门做羊肉的生意。自家养羊,在大河滩上放牧吃草,供应自家的肉源。春天卖五香杂碎儿——下水卤了之后切片,用荷叶一包,借荷叶的一点清香——那个时候我们这里是水城,“青天一碧翠遮空,浪卷云奔夕照中。郭外荷花二十里,清香散作满城风。”

又有传统成席的菜,号称“一百单八菜”,讲究从羊头吃到羊尾。一共六道大件,一个大件又配几个小件,一道下酒菜又配几道下饭菜。酒菜上完,抄净桌,再上饭菜,层次分明得像花瓣。

这六道大件计有:烧羊头、烧杠铃——羊脖子、煎三叉、京烧羊肉、扣烧羊肉、黄焖羊肉;副菜又有熘腰花、熘肚片、罗汉肚、烩散蛋、炆羊肚、炆羊肝等;下饭菜则以蒸碗为主,八大碗,分四硬四软:四硬指两个素肉,讲究吃肉不见肉,一碗方块,一碗条肉,另有清蒸肚帘,火腿、肋条等,可以调整菜色;鸡也可当蒸碗:第一种是鸡块油炸,然后再焖,最后上锅蒸,第二种是鸡挂糊炸,然后再蒸,最后浇汁;四软碗则是时新菜,冬季以干菜为主。如粉条、豆腐、海带、萝卜、冬瓜(号称罗汉肉)等。

大吃货袁枚的《随园食单》里,羊肉的菜品也不少:红煨羊肉、炒羊肉丝(与炒猪肉丝同。愈细愈佳,葱丝拌之)。烧羊肉:羊肉切大块,重五七斤者,铁叉火上烧之。味果甘脆,宜葱蒜仁宗夜半之思也。

在我们的印象中,羊肉可红烧,可清蒸。羊肉白煮晾凉切片来吃,叫做白切羊

肉,那份柔滑鲜香,入口沁凉,就是大冬天也食欲全开。羊肉炖萝卜、羊肉炖土豆、葱爆羊肉、羊肉馅水煎包——解放前,小时候老家过庙会常有卖的,羊肉白菜馅的水饺。最最最常见的是涮羊肉,这个何消说得。还有羊肉汤、羊杂汤,更是大冬天人们的最爱,买上两张饼,往肉汤或羊杂汤里一泡,倒上红汪汪的辣椒油,呼噜噜吃得满嘴流油,岂不美哉。

半个月前,和几个朋友自驾,在大草原上吃了手把肉。蒙古人吃手把肉,就是白水煮羊肉,一大块一大块的,用手“把”着吃,刀割中也,手撕也中。吃手把肉蘸盐水、酱油或韭菜花都成,羊肉都是现杀现煮,非常之鲜嫩。我们的手把肉就是一整只羊煮熟,劈切成块,分盛托盘。拿刀割一块下来,蘸料汁,大口嚼。男士们吃羊肉,喝烈酒;半生不熟的羊肉,我有点嚼不大动,但是味道很正。蒙古族把全羊称羊背子,《蒙古秘史》记载,成吉思汗平定天下,用羊背子大宴群臣。整只羊在大锅里煮,要两个壮汉站在锅台上,抬一根木杠,吊着羊煮。

这次又来了鄂尔多斯,领教了成吉思汗陵的庄严肃穆、康巴什的洁丽动人、内蒙古源流的恢宏阔大,饿了,捡路边一家小店,点了炖羊肉,坐着等。几十分钟的时间,一杯一杯喝成奶茶,越喝胃里越空。然后,羊肉出锅,吃得同伴不抬头。块大肉香,另一个朋友不大吃羊肉,吃了两块。我吃了三块,本来吃不下了,同伴又塞给我两块,一共吃五块。同伴把一盘子羊肉全干掉了。四斤羊肉,我和另一个朋友吃半斤,这头壮汉自己吃三斤半。

吃过的羊肉里,这里的羊肉最香,喷鼻香,霸道得温厚绵长。不杂一丝膻气,纯纯正正的青草喂出来的肉香。

此后逗留数日,又吃到羊肉土豆打卤面,羊肉好香,土豆好面;吃到胡萝卜羊肉馅的大水饺。还是那个词:喷鼻香。

这一路山长水远的,真香。炖羊肉最香。

(闫荣霞)

本栏目由酒馆火锅协办

酒馆火锅

致力打造达州本土知名火锅品牌

南大街总店电话:2666887  
都市花园店电话:2666886  
北外旗舰店电话:2660007  
加盟热线:18381883111

美食体验

## “逗鱼”

### 吃货们的舒适驿站



凛冬将至,中心广场“逗鱼”主题餐厅精心打造的系列菜肴和独具一格的风情盛袭来,陪您度过这个寒冬。在这里,您不仅可以吃饱喝足,还可以心满意足。

简洁和色彩 青春与沉稳

14日晚上,达州晚报·掌上达州体验族慕名走进“逗鱼”,首先迎来的是一波色彩视觉冲击。在某些地方恰到好处的填色,又恰到好处的留白,再加上从童话世界里移植的窗户,钢铁、实木和红砖共同营造出后工业革命时代的洛夫特风格,自然、冷调、充满简洁意象。坐在木椅上,一幅美国西部的乡村午后景象悠然展开,未吃其菜,已经先入味三分。

置身“逗鱼”,全然不见那挥之不去的烟火气,而像是走进了一家匠心独具的咖啡厅。雅致的装饰和舒缓的音乐,给予吃货的是一处舒适的驿站,不仅赏心悦目,而且轻松愉悦,令人食欲大增。

菜中聚匠心 味道够达州

等菜的空档,一壶红茶免费送上。茶水用小火满满熬开,抿一口含在嘴里,清香瞬间占据舌尖,让人精神一振。

在期盼中,“逗鱼”的特色自创菜“炭烤美蛙”首先上桌,一股白气率先蒸腾而上,香味直夺人味蕾,蛙肉滑顺筋道,每一个细胞都能感受到齿间的跳动,令人欲罢不能。

来到“逗鱼”,决不能错过主打菜“纸上烤鱼”,比之普通烤鱼,它更具独特香味,无论是嗅觉还是味觉,都能被瞬间激发。烤盘里,被红辣椒包裹的烤鱼藏着最地道的达州味道,这股辣劲加上鱼肉的层次感,鲜香霸道。再配上一碟辣白菜,爽口降燥,美味无穷。

香烤兔、炭烧花甲、各式烤串、炭烤鱼、特色吊锅……望着菜单上还有许多未能一尝的美食,只能留到下一期的期盼中了。

优质服务+特推三套餐

亲,近段时间“逗鱼”还在搞事儿,当然都是好事哦。特推的108元两人餐、218元4人餐、318元6人餐,不但实惠实在,而且只要关注“逗鱼”二维码,就有机会“免费嗨”。

专业化的服务团队,会努力让每一位客人感受到亲切,一张张温暖的笑脸悉心为您介绍每一道美食,让人倍感舒心。添一个杯子、换一双筷子或是其他用餐需求,“逗鱼”服务团队都会在最短的时间为你微笑送至。

亲们、青们,在“逗鱼”,不只是有美食,下一次,定要再约上三五好友,把酒言欢,尝鲜谈天。

(刘苏韵 冯津榕)

美食地址:中心广场国美电器5楼  
订餐电话:2366777

广告

主编 戚劲松  
编辑 张春华 龚克

官方微信 dzwbwx  
官方微博 dazhouxinwen

报料热线:2382258