

我市首家4D食品安全管理体系通过验收



本报讯 昨日,我市首家4D食品安全管理体系在花半里顺利通过验收,参加该验收活动的有通川区食品药品监督管理局及我市多家知名火锅餐饮企业,我市多家媒体也受邀参加。验收结束后,参会人员前往花半里小资火锅进行了实地观摩。

据了解,4D食品安全管理体系其核心为创造和维护良好的工作环境,优化企业资源提高利用率,降低企业成本提高利润的管理模式,主要做到四个到位——管理到位、责任到位、培训到位、执行到位。在餐饮业中实行4D管理模式,可以最大化地保障和提升广大消费者的就餐安全以及就餐体验,真正做到“良心餐饮、放心餐饮、舒心餐饮”。

目前,传统餐饮行业在食品安全卫生方面,虽然得到了广泛的关注和重视,但部分依然缺少科学有效的方法彻底解决传统餐饮的“脏、乱、差”现象,有些餐企的厨房和库房,依然大门紧闭,谢绝入内,不敢面向大众接受检查和监督。这次花半里4D食品安全管理体系的顺利验收为我市火锅餐饮企业树立了样板,为打造广大消费者心中的“放心厨房”开创了全新模式。(张海涵 本报记者 龚克)

味道记忆

冬日围炉之乐

□俞益萍

每到天冷,就会情不自禁地想着围炉之乐,记忆中最早领略的火炉煮食,是童年时爸爸准备的涮羊肉,颜色漂亮的紫铜炉,身型又那么优美,往餐桌上一放,就立即有华丽庄严之感,铜炉下方放着户外烧得通红泛白的煤炭,盆中央的白蒸汽向空中吹着,盆中的清水冒着鱼眼泡,桌上琳琅满目地摆着白菜、大葱、羊肉片、冻豆腐、豆皮等等,最让我欢喜的是丰富的调料,酱油、麻油、醋、糖水、芝麻酱、蒜末不说,还有平日不容易见着的韭菜酱、腐乳酱、虾油,可以调出奇异的滋味,用来沾白水煮的各种食材都好吃。

围炉吃锅有一种凝聚力,全家都专心地对着一样物件,仿佛是集体的念力一般,大家的兴奋喜悦之情是会互相感染的,往往也会愈吃愈开心,尤其在寒冷的日子里,围炉带来的温暖不只是身体的,更是精神的慰藉。

长大后在世界各地旅行,才发现不同的国度有不同的围炉之乐,冬天在日本时,最喜欢和亲密的朋友窝在四方铺着棉被的暖桌上吃寿喜烧,把沾着蛋汁的和牛肉片放着甜滋滋的酱油锅底一涮,和着白菜、大葱一块吃,最后再吃用肉汁烧得透味的豆腐,然后再喝口冰凉的啤酒,真是快乐无比。

围炉往往在私密的家中才能得其妙,因为身心均能放松,换在公共餐厅大庭广众间围炉,常常吃吃就吃累了,尤其和不够熟的人一起围炉更累,因为围炉最好懂得沉默之趣,安安静静专心吃,此时无声胜有声,闲杂人等一遇寒喧交际最破坏滋味。

曾经在零下大雪的隆冬在韩国友人家的炕上围炉,一边喝真露,一边吃着铜盘烤肉,韩国人很会处理牛的不同部位的肉,一边听友人解说仿佛在听庖丁解牛,各式小菜更惊人,数数各类蔬食野菜竟然有三十六小碟,吃着撑着往炕上一躺,才发现韩国人颇懂古罗马人在睡榻上吃大餐的享受。

西班牙北方人也有冬日围炉,有一回到巴塞罗那那的朋友的老家玩,才知道西班牙有一道用陶锅煮的冬日家常火锅,很像中国人的砂锅,里面用牛骨熬汤底,再放入陈年火腿和黑肠、猪肉,再加入芜菁、包心菜、马铃薯、洋葱、胡萝卜、大葱煮得熟软,这样的一道冬日锅物,每每成为异乡游子冬天最怀念的安慰食物,马德里老城区中有家百年老店就以卖这道锅物出名,这道食物也要围炉吃,马德里人只和够熟的朋友一块吃。

法国人有一道波多福,被喻为法国人的国民食物,平常餐厅是不卖的,因为这是标准的家庭食物,波多福也是锅物,做法和西班牙的陶锅很相似,蔬菜大抵相同,但法国人用的是牛肉而非猪肉,吃时可沾芥末酱。

第一次听巴黎的朋友说着“好想吃Pot au Feu”,一直不得其意,后来和朋友返乡,和她的家人围炉吃波多福时,我就明白了朋友的话就等同于我在伦敦时常常喃喃地自语着“好想吃火锅哟”,不是在伦敦吃不到,其实我心中真正怀念的是想和远在国内的亲友们一起围炉。

本报“百姓家常菜”栏目系列之五

教你炖鸡汤 好喝又营养



鸡汤是冬季进补的营养品,但想要煲出好喝的鸡汤可不是容易的事,怎样炖鸡汤好喝呢?

鸡汤特别是老母鸡汤向来以美味著称,“补虚”的功效也为人所知晓。冬季养生喝鸡汤还可以起到缓解感冒症状,提高人体的免疫功能的作用。怎样炖鸡汤好喝?小编为你揭秘。

1、首先要会选鸡

人们熬汤爱挑老鸡,但其实童子鸡熬汤更合适。童子鸡的肉含蛋白质较多,且含弹性结缔组织极少,更易被人体吸收。其次,用来炖鸡汤的鸡,最好是母鸡,母鸡炖的汤更补虚,适合大病初愈的人喝。炖完鸡汤的鸡肉吃起来没有滋味,但可以拿来凉拌。

2、现杀鸡要先冰冻

买活鸡自然不用说了,主要是为了保证肉味的鲜美。鲜鸡买回来杀之后,应该先放冰箱冷冻室冰冻3个小时左右再拿出来解冻煮汤。这么做,跟排酸肉的原理是相同的,这样的鸡肉肉质才是最好的,做出来的汤味道才会更鲜美。

3、淘米水浸泡

煲鸡汤前,可以把洗干净的鸡,放入淘洗大米的水中浸泡十几分钟。这样一来可以去除鸡皮上的异味,二来又可以让鸡肉变得更新嫩。利用了最简单易得的材料,却可以收到非凡的效果。

4、飞水

所谓飞水,就是把鸡、冷水、姜片,一起放到灶上,点火煮到沸的过程。通过飞水不仅可以去掉鸡的生腥味,也是一次彻底清洁的过程,还能使成汤清亮不浑油,鲜香无异味。

5、删除附件

这一步可以说是关键中的关键。去掉鸡身上的一些附件,是煲制美味鸡汤的关键。这些影响汤的成色和味道的附件包括:鸡的红色内脏,比如

肝、腮、肺、心等(可以留作其它菜着用),但煲鸡汤时一定要去除。剪掉鸡爪上的趾甲,指甲里存有大量的细菌,煲汤会不利于卫生;鸡的鼻子,它是在鸡嘴的上半部分和眼睛之间的一段距离,不去除的话,鸡汤会有股异味;鸡的屁股。这个部分可以多切除一些,煲鸡汤时尤其要注意不要留用。

6、水“生”火热

煲鸡汤宜冷水下锅,而且水要一次加足,切忌中途随意添加水。一般来说,一只3斤左右的鸡,应该放6斤左右的水。让原料随水温的慢慢升高而充分释放营养与香味。炖鸡汤应先大火约10分钟,打开盖子,在沸腾的状态下,撇去表面的浮沫,这样的鸡汤才会洁白清澈,没有任何杂质。撇好浮沫后,再转文火,再就不要随便揭盖了,“跑气”了的汤就没了原汁原味。

7、火候要适当

煲汤火候的要诀是大火烧沸,小火慢炖。这样可使食物蛋白质浸出物等鲜香物质尽可能地溶解出来,使汤鲜香味美。只有用小火长时间慢炖,才能使浸出物溶解得更多,既清澈,又浓醇。可以加些冬瓜、蘑菇之类吸油的食物一起熬,能起到降低胆固醇吸收的作用。

8、最后放盐

放盐的时间在某种意义上能主宰鸡汤的口味。不管是有人说下锅时就放盐,还是半熟时放,鸡不对。盐煮时间长了会与鸡肉发生化学反应,鸡肉里的蛋白质被锁定,汤味淡,肉也不烂。盐和别的调味品一定要在鸡汤已炖好时放。放盐后转大火10分钟再停火,中途不揭盖,不光味道全进去了,而且鸡汤鲜味更浓。注意,放盐进去后不要搅拌,那会留下一股生盐味。

温馨提醒:鸡汤中加入不同药材,具有不同的滋补功效。加入生姜,可滋补强精、缓解感冒、提高人体免疫力;加入枸杞能平补阳气,有助于人体阳气生长,抵抗严寒;加入党参可治疗脾肺虚弱、气短心悸,增强造血功能,对于冬季畏寒体质有良好的改善作用;加入黄芪,可补气补虚,增强机体免疫力,还可预防某些传染病的发生。



百姓家常菜

本栏目欢迎来稿,图文请发送至QQ邮箱 3071686083@qq.com,并注明作者姓名、电话以奉稿酬。

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

西外农家土特产

不土不要钱

长期供应:土鸡、土鸡蛋、土鸭、土鹅、土腊肉。预定:2-3年土鸭、土鹅及其它山野土货。经营达州各类土特产及米城大米、纯农家菜籽油。

地址:凤凰国际大酒店中石化基地对面
电话:15281807870 市内免费送货

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:2666686
北外旗舰店电话:2660007
加盟热线:18381883111