

积极应对 开拓创新 餐饮企业加强“线上”服务

本报记者 齐云霞

“疫情以来餐饮业再遇“寒流”，但依然振作精神，积极响应政府号召暂停堂食，大家顾大局、听党话、跟党走，服从安排的同时，主动作为转战线上开拓业务，不断创新，以应对疫情带来的冲击。

连日来，走访中记者发现，沿街许多餐饮店门前均设置有消毒液、测温仪等物品，门上均贴着不允许堂食的温馨提示：因疫情原因，本店支持打包带走，暂不提供堂食服务，感谢您的配合与理解。

各餐饮单位也是使出浑身解数来拓展线上服务，他们有的通过外卖平台进行外卖业务，拓展预制菜服务；有的发微信朋友圈展示菜单；有的建立企业微信群开展外卖服务，市民在微信群中直接下单，保证“无接触”配送；还有的开通网上直播，开启唱歌、聊天等方式吸引客户，以期达到线上业务的增长。

昨日12时许，记者来到政二街，可以看到一些市民手里拎着打包的餐盒匆匆离去。在各店门口，外卖小哥匆忙穿梭的身影随时可以看到。在这里，每一家店门口都摆了一张桌子，上面放着一码通、消毒液等物品。其中一家

店老板的工作人员介绍，平时到店用餐的顾客基本都是附近的居民和上班族，暂停堂食后，大家都用手机订餐，店里将食物打包好放在门口的桌子上，顾客来了报一下电话号码就可以拎走。

“疫情对餐饮行业的冲击不可否认，但作为从业者不能坐以待毙，线下暂停可以转为线上，消费者没法堂食，企业可以另辟蹊径准备预制菜。”

“虽然暂停堂食，但是我们的服务一直都在。”焦作月季花园酒店相关负责人表示，虽然暂停堂食，进行外卖服务，但餐饮人的社会责任和担当依然在，他们并没有因此而松懈防疫工作。该店员工进店前都要进行“无接触”体温检测、消毒，店内每天做到三四次无死角消杀工作；保证食材安全、新鲜。

暂停堂食后，焦作月季花园酒店推出面点外卖带走服务。近段时间，又加推了两三

口之家的预制菜，如鸡汤煨海带、小酥肉等。“我们现在的主要顾客是附近居民，大家下班顺路来门口扫码付款，拎了就走，预制菜回家只要简单加热即可。”该酒店相关负责人说。

餐饮业暂停堂食以来，记者了解到，平日里不做外卖业务的火锅店也纷纷上线开展起了外卖业务。

“堂食暂停后，我们就推出了外卖业务。”老巴头粥底鱼火锅的相关负责人介绍，为了保障食品安全，店里的管理依旧十分严格，在岗的员工家在外地，吃住均在店里，即便如此，也要求他们必须戴口罩、测量体温，每天进行消杀。

为了让消费者回家依然享受围坐着涮火锅的感觉，盛装的餐盒是可以放在电磁炉上加热的。“顾客都是提前打电话，然后自取火锅。”该店相关负责人说。

记者了解到，还有一些火锅店，如三锅演义、李福建鱼

锅等加强线上推销活动，保持一定销售量的同时，增强与消费者粘度，为后期打开堂食作好准备。

一些餐饮店负责人表示，针对不能堂食的情况，不少门店都推出了2人、3人、4人等不同的套餐，以此来满足不同家庭群体的需求。

此外，记者在采访中还了解到，修炼内功给员工做心理疏导工作，是很多餐饮老板的选择，毕竟平日里工作比较忙，正好趁着有时间，抓紧修炼内功，人员管理、运营技巧可以“更上一层楼”。

业内人士表示，多年以来，餐饮企业一直在变化中发展，但不变的是这些商家对美食品质的坚持，变的是从初次触网到精细化经营，再到开拓创新属于自己的数字化升级之路，从而进入堂食、外卖并重的时代。这些变化也让消费者享受更多便利。



打造健康美味
百姓饮食指南

寻味焦作



怀府美味“肉不换”

本报记者 陈东明

古怀庆府（今沁阳市，古时称河内郡野王县）商业发达、商贾云集，风味小吃品种多，甜麻糖就是其中最具代表性的美味之一。记者到沁阳采访时会买上点过瘾，走时也会带回点这种美味，分享给家人和朋友们。

甜麻糖在当地又叫喜麻糖、糖稀麻糖，其色泽酱红、外焦内软、香甜酥脆、清香满口。它具有营养丰富，健脾开胃，强身健体之食疗功效，是在古怀庆府地区流传上千年的传统节日食品，老幼皆宜。现在一般都是现做现卖，咀嚼有滋有味，素有“吃过甜麻糖，吃啥都不香”的说法，也被誉为“肉不换”“隔夜想”。

据历史记载：建安十一年（206年）曹操率兵亲征晋国高乾（今山西长治和晋城），途中经过野王（今沁阳）往北上

太行山著名的羊肠阪道，魏国数万大军风雪交加，食宿无依。恰在这时，河内郡野王县（今沁阳市）的百姓们送来了精心炸制金黄醇香的甜麻糖，曹公和大军吃过以后颇为感激，备加赞赏。

甜麻糖是古怀庆府家喻户晓、人人爱吃的风味名吃，民间嫁闺女，一直作为馈赠亲友的上等礼品。现在焦作各（县、市）民间都会制作甜麻糖，许多人在逢年过节、定亲、结婚时，仍会以甜麻糖作为礼品。在记忆中，每年春节前，家家户户都要支起油锅炸甜麻糖，城乡到处飘荡着甜麻糖的焦香味道。遗憾的是，现在路边已经很少有卖甜麻糖的小店了。

甜麻糖的主要原料是麦芽糖稀、小麦面粉，制作时将玉米、大麦芽制作的糖稀，加白糖，少许碱面，用清水稀释



搅匀，倒入面粉中揉成面团，再加上适量植物油，把面团揉至光滑闪亮备用。

制作时，把面团切块，制成长条状，正面用刀切上两条刀印。然后放入滚烫的植物

油锅中炸制，慢慢炸至成酱红色，棕中带红，红中泛黄，捞出即可。

图①② 怀府名吃甜麻糖。本报记者 陈东明 摄

主编：陈东明

新闻热线：

15893090301

监督维权热线：

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号