

市餐饮与住宿行业协会 举行三八国际妇女节座谈会

本报讯(记者齐云霞)柔肩担重任,巾帼绽芳华。3月7日,焦作市餐饮与住宿行业协会邀请我市餐饮业的女精英们共聚焦作市龙佰智慧花园酒店,举行三八国际妇女节座谈会。市餐饮与住宿行业协会会长和金贵参加活动,并为大家送上美丽的鲜花和节日祝福。

会上,焦作市龙佰智慧花园酒店总经理张娟介绍了该酒店的住宿服务、餐饮服务等情况及未来发展。之后,围绕女企业家在经营当中面临的难点、诉求以及对行业发展的建议和意见进行了座谈和交流,大家畅所欲言。会上不仅展现了餐饮人吃苦耐劳、多才多艺的个性风采,也展示了餐

饮行业女精英的独特魅力。和金贵表示,餐饮行业是女性劳动者密集性行业,这里汇聚了大量女性从业者,这个行业工作时长、强度大、节奏快,女企业家们为我市餐饮行业发展作出巨大贡献,为社会为家庭承担更多责任,更应得到全社会的尊重和关爱。希望全面提升我市餐饮业食

品安全、环境设施、文明服务和规范管理水平,开创餐饮业高质量发展的新局面,打造与山水焦作、太极圣地相媲美的焦作美食,切实提升人民群众在餐饮服务和食品安全领域的安全感、获得感、幸福感,为焦作经济高质量发展贡献餐饮力量。

以诚相约 三锅演义2023年首批品鉴官招募开启

本报讯(记者齐云霞)即日起至3月22日,以绿色、健康、营养、味美而著称的三锅演义要招募10名“三锅演义2023开春首批品鉴官”!3月26日16时将邀请招募的品鉴官们到店参观、免费品鉴该店美食。

品鉴结束后,该店还将为品鉴官准备一份精美礼品,里面有店家精选的原产地食材,有宁夏枸杞、广西荔浦芋头、东北黑木耳,再送一张贵宾卡。

如果你对吃有自己的见解,对美味食物充满期待,抑或有独特见解想要与大家分享,那么此次活动你绝对不能错过!

这是一次全新体验,你不仅可以抢先体验到三锅演义从五湖四海“挖”来的美食,还可以把你最棒的想法和最精准的品鉴反馈给店家。

11年前,三锅演义火锅从火锅之都引进我市,立刻引来一大波“火锅粉”前来品味,这里一时红火至极。2021年12月,经过一年装修,三锅演义从人民西路迁址到民主南路。

新店面新形象,该店将三国文化完美地融入到整个店面中,将历史文化从另一种形态变幻为饮食故事里的起承转合,将传统古典文化转化为餐饮文化,让身处其中的人重温那个三分天下的厚重历史。

开业多年,该店除了保留原有的菜品外,还不断推陈出新,并打造了三国文化菜,将三国文化融入菜品中,给菜品赋予灵魂。

喜爱三锅演义的顾客,最爱的还是暖心又暖胃的养生粥。三锅演义熬粥选用的是北大荒深处的盘锦香米,日照充足,土壤肥沃,降雨充沛,合理的温度条件及较长的生长期,无“工业三废”污染,因而生长出的香米直链淀粉含量低,韧性强,口感好。在香稻扬花时气候凉爽、阳光明媚,非常有利于香米的生长和芳香物质的积累。此外,该店更是搭配了骨汤及玉米粒、马蹄、枸杞、红枣熬制,最后又加

入了一种特配菜“雀巢”,让锅中的粥益发软糯温香,奇鲜无比。

有了好食材才有好味道,健康饮食不只是说说。现如今追求健康养生的时代,三锅演义火锅将“专注食品安全,只做健康火锅”这句话做到了极致。

为呈现从宰杀到餐桌仅数小时的最佳鲜度,三锅演义可以说是一场与时间竞赛的盛宴。三锅演义的肥羊卷采购自中站区府城街道造店村,只用10个月以下小公羊的前膀肉,口感香嫩。

鲜美的牛羊肉涮后香味十足,本身的肉汁味道直接在口中爆裂开来,爽口浓郁,切片都很大,让你分分钟实现吃肉自由。

该店自制的手工虾滑更是食客们的必点菜。鲜虾滑由现剥好的广东湛江青虾仁,现场由服务员捶打成虾泥,本身的胶质被释放出来,煮熟之后,口感俱佳,一口一个简直停不下来!

经过多番尝试,该店最新引进的广西荔浦芋头,其肉质细腻,软糯粉嫩、甘甜味浓,具有特殊芳香味,不仅美味,且营养丰富,是滋补身体、增强人体免疫功能的营养佳品。

品鉴活动中,店家会邀请品鉴官们进入后厨参观火锅制作过程,同时为大家讲解火锅知识,学会辨别食材的品质,教您打虾滑、熬养生粥等。在品鉴过程中,品鉴官向店家提出意见和建议等。

招募条件:报名者爱吃、能吃、会吃、爱分享,即热爱美食,经常出没小吃街、网红餐厅、老字号等;凭借吃货经验能从色、香、味上给出建议;热爱记录自己的试吃经历,对美食进行真实评价。报名电话:15539172591(微信同号)。

图① 三锅演义一楼大厅。
图② 服务员正在添加手工制作好的十多种小料。
图③ 三锅演义火锅一锅三分。
图④ 鲜美的雀巢养生粥。
图⑤ 三锅演义二楼大厅。
本报记者 齐云霞 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

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