

春风十里 芳华如你 市餐饮与住宿行业协会举行三八节座谈会

本报讯(记者齐云霞)在三八妇女节来临之际,7日,市餐饮与住宿行业协会邀请我市餐饮行业的女企业家代表们共聚马天顺酸菜鱼馆,举行三八妇女节座谈会。市餐饮与住宿行业协会会长和金贵参加活动,并为大家送上美丽鲜花和节日祝福。

协会希望通过此次座谈会,不断树立怀川餐饮女企业家榜样,以此来提升女性职工职业素质,营造积极进取的企业文化和浓厚节日氛围。

座谈会上,经纬渔港、新乡长城宾馆有限公司、大长垣、赵记烩面堂、越秀人家等知名餐饮女企业家代表纷纷畅谈了各自企业的情况以及当前企业经营发展中遇到的困惑。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们的独特魅力。

会上,邮储银行焦作市分行围绕支持餐饮行业中小企业发展,介绍了该行的一些金融产品,并向现场的女企业家们奉上了“送金融支持、送信息服务、送金融知识”的金融服务大餐。

和金贵在听取了大家的发言后表示,餐饮行业是女性劳

动者密集性行业,这里汇聚大量女性从业者,这个行业工作时间长、强度大、节奏快,女企业家们为我市餐饮行业的发展作出巨大贡献,为社会和家庭承担更多责任,更应得到全社会的尊重和关爱。2024年的餐饮业,希望和困难同在,机遇与挑战并存,要完成企业的转型升级任务,为消费者提供和谐优质的服务,要实现餐饮业零售额持续平稳增长的目标任务,要创造舌尖上的美丽焦作,需要餐饮业“半边天”们对自己提出更高要求,要加强学习,提高素质,要发扬艰苦奋斗的创业精神,争做窗口单位诚信经营、优质服务、文明服务的使者先锋,立足岗位,建功立业,创一流业绩,希望全市餐饮服务工作者要鼓足干劲、开拓创新,努力提升餐饮服务技艺水平,为推动我市餐饮服务高质量发展,激扬巾帼之志、奉献巾帼之力、彰显巾帼之美!

大家纷纷表示,在怀川餐饮品牌的建设中,女企业家们作出了不可磨灭的贡献,餐饮人一定要增强自信,感谢这个时代、感谢焦作这片热土、感谢市餐饮与住宿行业协会所做的工作。大家将把这份感谢转化



图①
座谈会现场。

本报记者
齐云霞 摄

图②
收到节日礼物。

本报记
者 陈东明 摄

为积极进取的精神,外练职业技能、内练文化修养,在今后的工作中,有行业协会的引领,有企业人性化的关怀,大家一定努力为推动餐饮经济更好更快

发展贡献力量,争做创新的尖兵、创业的先锋、绿色生产和绿色消费的先锋、敬业的楷模,以实际行动创造无愧于时代的新业绩。



打造健康美味
百姓饮食指南

小东苑餐厅:口味独特的红烧肘子

本报记者 齐云霞

对于爱吃肉的人来说,肘子绝对是一道让人想起来就会流口水的美食。小东苑餐厅的红烧肘子,不但是该店的招牌菜之一,还是一道有着30多年传承的美味佳肴。

3月6日,记者来到东苑路北头的小东苑餐厅一探这道美食的魅力。

小东苑餐厅的老板张周,来自温县武德镇苏王村,他经营这家小东苑餐厅已有33年。为了振兴本土餐饮,他一直实践着就地取材,用家乡的特色食材做出本地特色菜肴。

记者见到张周时,憨厚实诚的张周正在后厨忙着安排一应事宜,说起店内的招牌菜——红烧肘子时,他笑着说:“这道菜选用的是优质肘子,所有用料皆是上等材料。我们为了食客们的饮食健康,长期坚持做安全、健康、绿色、美味的特色菜肴,树立安全放心、品质过硬、优质服务的餐饮门店。”

说起传承,张周感慨万千。2003年,作为厨师的张周从姑姑手中接过这家店,挑起了传承本地特色菜品的责任与担当。“诚信经营、量大实惠是姑姑经营多年的准则,接手后,我循迹而行。”张周说。

“民以食为天。吃不仅是为了生存,还能测量生活质量和

文化品位。一个地方之所以有特色、享美誉,其中必有美食的要素,美食是地方特色不可或缺的组成部分。”张周说。

肘子自古受广大人民的喜爱,为人体提供优质蛋白质和必需的脂肪酸、血红素和促进人体吸收的胱氨酸,能改善缺钙性贫血。猪、牛肉含丰富的维生素B,可以使身体有力气,经常食用可以滋阴润燥、消渴,对羸瘦、燥咳、便秘有功效。

张周告诉记者,店里的这道红烧肘子是无骨肘子,其色泽红亮,味道鲜美,营养丰富,老少皆宜。这道菜在该店已有30多年的历史,是店中招牌菜之一。其间,为了让味道更香醇,他不断研发,经过多次改良,现在的红烧肘子比起最初的味道更香醇,入口更鲜香,美味软烂,肥而不腻,瘦而不柴,肉不糊嘴,口味独特,不油腻,可以让您一朝大快朵颐,回味无穷,是众多回头客必点必吃的一道美味佳肴。

作为一家经营本地美食的餐饮企业,张周每周都在不断琢磨、研究四大怀药方面的本地特色美食,以此来吸引外地游客。

快到18时,不少顾客已经到店,厨师们热火朝天忙碌着。此时,记者发现一个有趣的现

象,不少顾客都会点一道红烧肘子或山药蛋红烧黄河大鲤鱼。

张周说,红烧肘子、山药蛋红烧黄河大鲤鱼、东苑酱排骨等是店内传承多年的特色菜品,比如红烧肘子,菜名就带着一股浓浓的乡土气息,让人倍感亲切。“为此,每隔一段时间,我就会特意回趟老家温县,专门寻访一些隐没在乡村、城镇的餐饮老前辈,和他们一起探讨传统特色菜以及菜品的传统技法等。”张周说。

“美食是人们感知当地历史和文化的途径,为文旅增添



丰富的文化魅力,而美食旅游已成为地域文旅发展的新品牌。”张周说,本土美食不仅需要有人去挖掘、提炼、传承,还需要创造。他希望在探索本土美食元素、旅游融合中不但能为店里拉动旅游消费,还能打响小东苑餐厅的本土美食品牌。

上图 红烧肘子。

本报记者 齐云霞 摄

《寻味焦作》

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生

联系电话:15939187729

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号