

同心携手创未来 匠心筑梦新征程

市餐饮与住宿行业协会表彰先进集体和个人



本报讯(记者齐云霞)7月14日,市餐饮与住宿行业协会建会20周年庆典暨先进集体和先进个人表彰大会在焦作多福多国际酒店举行。此次大会不仅是对过去一年餐饮行业辛勤付出的肯定,更是对未来的展望和规划。

在热烈的掌声中,大会对建会20周年卓越企业奖12家、建会20周年匠心品质奖12家、建会20周年新锐发展企业奖13家、建会20周年特色品牌企业奖14家、建会20周年优秀管理单位奖2家、建会20周年最佳合作单位奖7家及建会20周年先进个人107人进行了集中表彰和授牌等。

该协会会长和金贵表示,20年前,顺应

时代的发展和社会进步需要,在市委、市政府和社会各界的支持下,市酒店餐饮业协会成立。该协会自成立以来,始终把政治引领作为建会宗旨,以服务会员为己任,实施“诚信为本、品质第一、匠心创新、情怀社会”的办会方针,并不断完善协会工作机制,建立了党组织和工会组织。之后,相继成立了团餐与食材专业委员会、喜宴专业委员会、酒水专业委员会、厨师专业委员会等8个专业委员会,市酒店餐饮业协会也更名为市餐饮与住宿行业协会。20年来,全市证照齐全的餐饮住宿企业数量由2.4万家上升到3.5万家,从业人数由2004年的13.6万人上升到2023年的17.2万人。近年

来,该协会更是坚持品牌建设 with 诚信至上相结合,以保障食品安全为先导,围绕提升餐饮质量和信誉,始终把提高菜品质量放在第一位,做实抓牢。

和金贵说,今后,该协会将与广大企业携手共进、开拓创新,以实干精神和责任担当,创新驱动、打造品牌,推动焦作餐饮与住宿业再上新台阶。

图① 市餐饮与住宿行业协会会长和金贵(左)向屠王大骨头饭店负责人杨应芬颁发荣誉证书。

图② 省餐饮与住宿行业协会会长张海林(右)向经纬海鲜渔港酒店负责人王林海颁牌。 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



有鸽友味: 一鸽N种吃法

本报记者 齐云霞

“一鸽胜九鸡,无鸽不成宴”。乳鸽既是名贵的美味佳肴,又是滋补佳品。位于市月季公园北门附近的有鸽友味餐饮店,其脆皮乳鸽、红烧鸽子、红烧鸽杂、天麻煲乳鸽等菜品可谓一绝。其中,入口如丝、味道浓郁的脆皮乳鸽、红烧鸽子更是店内精品。

“一道好菜不只是由调料做成的,更需要多年沉淀的好手艺。”该店老板张作行说。从小在濮阳长大的他,对濮阳的经典美食鸽子菜情有独钟。他店内的大厨也是濮阳餐饮界多年来专注做乳鸽的高手。

走进该店,雅致的就餐环境让人身心愉悦,墙上的装饰画、精致的桌椅,无不透露出店家对于环境营造的用心。

既然是以鸽子为主题的餐饮店,那这里的招牌菜就是各类以鸽子为主食材的菜肴了。这里的乳鸽做法花样繁多,但大体上分三大类:红烧、煲汤、脆皮。

据史料记载,中国人从商代中期便开始饲养鸽子。至少从汉代开始,鸽子成为人们餐桌上的美味佳肴。《周礼·天官·庖人》中记载:“庖人掌共六畜、六兽、六禽。”其中的“六禽”,就有鸽子。

“一鸽胜九鸡”,是形容鸽子的营养极其丰富。据《本草纲目》记载,鸽肉性平、味咸,具有补肾、益气、养血、祛风、解毒等功效,对大病初愈、体弱疲惫、头晕贫血者有很好的食疗作用。

“养生的理念越来越深入人心,把好食材关是做好餐饮的必要保证。我们不断升级食材,质量要求高一点再高一点,如此才能让人们吃到放心的鸽子菜。”张作行说。

据张作行介绍,该店的食客都是慕名而来的,还有孕妇订购店里的鸽子汤。因为鸽子肉富含蛋白质、维生素和矿物质,对身体的营养补充有益。鸽子肉易消化,特别是对疾病后身体恢复有很好的滋补作用。

“南方人爱喝汤,这不仅是因为汤水鲜美,还因为汤水里营养丰富,更容易吸收。”张作行说,店里的天麻煲乳鸽加入天麻等物,制成颇有药膳功效的汤水。随着几口温和的鸽子汤在口中流转,整个人也会跟着如沐春风。

“鸽子汤的营养价值颇高,我们经过反复研究,最终做到营养与口味的平衡。”张作行说。该店的天麻煲乳鸽以其独特的营养价值和养生功效,备受食客喜爱。

一鸽N种吃法。除了鸽子汤外,该店的脆皮乳鸽也很畅销。其营养价值高,蛋白质丰富,且利于人体吸收,皮薄而脆。鸽肉嫩得能咬出汁水来,金黄焦香的外皮,色泽油亮,光是看着都忍不住流口水。红烧乳鸽也受到食客的好评,其口味独特,柔和中带有微麻微辣,开胃又好吃,令人口舌生津。

“一鸽多吃的烹饪方式,不仅让菜品更为丰富,也满足了广大食客的不同口腹之欲。”张作行说。

左上图 红烧鸽子。 本报记者 陈东明 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



扫码关注焦作日报抖音号