

焦作市餐饮与住宿行业协会 举办普法讲座 守护“舌尖上的安全”

本报讯(记者齐云霞)民以食为天,食以安为先,“舌尖上的安全”与广大餐饮业的经营者的息息相关。为切实做到守护“舌尖上的安全”,日前,焦作市餐饮与住宿行业协会举办了推进我市餐饮业健康发展普法宣传活动。

此次活动特邀该协会法律顾问——河南苍穹律师事务所主任马益民和律师曹霞,围绕劳动合同、工伤认定授课,并现场解答企业家的涉法问题。

马益民深入解读了餐饮住

宿行业在劳动合同方面的关键法律要点,通过以案说法的方式,生动形象地向参加活动人员讲解劳动用工相关法律法规,涵盖劳动合同的订立、履行、变更、解除和终止以及非全日制用工等内容,并详细阐述了常见劳动风险点及防范对策。在讲解劳动争议范围时,明确指出劳动争议涵盖因劳动关系确认、劳动合同各环节、除名辞退辞职、工作时间与福利报酬等引发的争议类别。同时,特别强调了经济补偿金争议中“劳动者主动离职”

的风险防范,提醒用人单位关注“不辞而别”员工情况,因其关系到经济补偿金或赔偿金的支付问题。

此外,马益民、曹霞分别讲解了工伤认定条件,包括工作时间和场所内的事事故伤害、职业病、因工外出及上下班途中的特定事故伤害等符合认定工伤的情形。

参加此次活动的一位企业负责人表示,此次普法宣传内容充实,理论与案例有机结合,具有很强的针对性、指导性,同

时紧密联系企业实际,契合企业需求,受益匪浅。同时,对今后企业进一步规范劳动用工、防范化解风险、维护企业和职工合法权益,构建和谐劳动关系具有重要的指导作用。

该协会秘书长宋太安表示,各会员单位应高度重视劳动法等法律法规学习,在保证菜品与服务质量的同时,做到懂法、守法经营。该协会今后将继续举办法律讲座,并提供免费法律咨询服务,为会员单位的合法、合规运营保驾护航。

■寻味焦作

一道炒腰花 彰显真功夫

本报记者 齐云霞

“酱爆腰花是一道集美味与营养于一身的美食,更是一道功夫菜。它不仅考验厨师的刀工,更考验其对食材与调料的精准把握,而火候的掌控尤其重要。火候掌握不好,腰花会显得干而硬,体现不出来腰花脆嫩与鲜美的状态。位于市朝阳路小学南边路东的长垣老味道饭店,其店面虽不大,但店里传统地道的豫菜让不少食客频频光顾,尤其是酱爆腰花非常受青睐。

长垣老味道饭店老板王百中是一位地地道道的长垣人,从事餐饮业已经30多年。1989年,他来到焦作,起初在一些饭店干厨师。在焦作待了一段时间后,王百中被这座宜居的城市深深吸引,遂决定扎根焦作。后来,他自己创业开店,一手精湛的手艺让他“俘获”了众多食客的胃。每到饭点,都有不少人排队等候用餐,这令他分外开心。“大家的认可就是对我最大的鼓励和奖赏。”王百中说。

说起店里最叫座的特色菜——酱爆腰花,王百中的话就多了起来。这道菜不仅色香味俱全,也是考验厨师功底的绝佳代表。多年来,经过八方食客的检验,这道酱爆腰花人气越来越高,成了店里点单率最高的一道菜品。

“要想炒出一盘好吃的腰花,选材是关键。”王百中说,选用新鲜的猪腰,肉质紧实有



弹性,颜色鲜亮无异味,这才是爆炒腰花成功的第一步。在市场上挑选腰花时,要用手轻轻按压,看看它是否有弹性,再闻闻是否有异味,这样才能确保买到的是新鲜、优质的腰花。

选好腰花后,接下来就是考验厨师刀工的时候了。将腰花对半剖开,去除内部的白色筋膜,这是去腥的关键步骤。然后,将腰花切成薄片,每一片都要薄厚均匀,这样才能保证受热均匀,炒出来的腰花口感才会更加脆嫩。切好的腰花要用清水反复冲洗,直到水变得清澈。

接下来,再说说酱爆腰花的灵魂——调料与火候。爆炒腰花讲究的是一个“爆”字,这就要求火候必须恰到好处。大火快炒,才能锁住腰花的鲜嫩口感。在调料方面,葱、姜、蒜、辣椒是少不了的,它们不仅能去腥增香,还能让

腰花的味道更加丰富。此外,适量的生抽、老抽、料酒、盐、糖等也是必不可少的,它们能赋予腰花独特的色泽与风味。

大块的腰花在锅中翻炒三五秒,即可出锅。单看颜色就让人流口水,再加上各类配菜,咸淡适中,味道出众,辣度刚刚好。

夹起一片炒好的腰花放入口中,先感受到的是腰花的脆嫩与鲜美,紧接着是调料的香浓与层次感,最后是余香的回味。每一口都是对味蕾的极致挑逗,让人欲罢不能。

当然,酱爆腰花不仅美味可口,还具有一定的营养价值。猪腰富含蛋白质、铁、锌等矿物质,有助于补充体力、增强免疫力。同时,猪腰还含有维生素B族,对缓解疲劳、促进新陈代谢有一定帮助。不过,需要注意的是,猪腰的胆固醇含量较高,高血脂人群应适量食用。



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



扫码关注焦作日报抖音号



图① 王百中展示刚出锅的酱爆腰花。

图② 酱爆腰花。
本报记者 陈东明 摄