

湘菜标准化

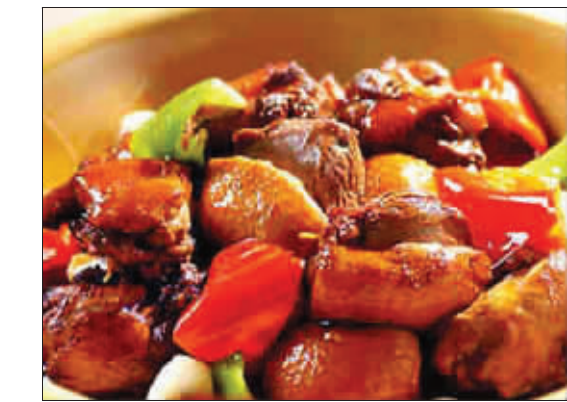
相关标准将于明年元旦起实施



“辣椒炒肉，辣椒和肉的比例、标准是什么？”

“辣椒不得多于六，肉不得少于四。”中国餐饮大师、秦皇食府餐饮管理有限公司董事长柏鹏很形象地介绍。而在长沙玉楼东有限公司常务副总经理许菊云眼里，必须是肉五成，其中瘦肉四成、肥肉一成，辣椒不得超过五成，此外，原料必须是宁乡花猪肉、长沙东成辣椒。

长期以来，中国菜牌子很响，但在具体制作中，缺少一些基本的、可行的标准。比如说“辣椒炒肉”中肉和辣椒的分量，秦皇食府的标准可能就是“四六开”，而玉楼东的标准又会有所不同。昨日，湖南省质监局组织专家对由省食品质量监督检测所等单位起草的《湘菜基本术语》、《湘菜分类和命名》(下称综合为“湘菜标准”)进行审定。“湘



菜标准”获专家组通过，将于明年元旦起实施。据了解，这只是一个推荐性标准，无强制性，但是相关部门会通过引导，使餐饮经营者逐步朝这个标准靠拢。

作为中国八大菜系之一的湘菜，影响力正在日益扩大。在南京，湘菜已经成为近年来发展最为迅速的一种菜系。湘菜若通过标准化制作，形成强大的湘菜品牌效应，可

促进湘菜产业化，从而带动农业产业化和推动食品新型工业化，具有重大的经济效益和社会效益。在“湘菜标准”中，《湘菜基本术语》明确了208个基本术语，特别是对湘菜、湘式菜肴和湘点进行了历史性的定位，解决了什么是湘菜、什么是湘式菜肴和什么是湘点的问题；《湘菜分类与命名》首次对湘菜进行了科学分类。

餐具清洗员禁戴饰物进车间

清洗温度不低于85℃



餐具集中清洗消毒企业的工作人员进车间前，头发不得露于帽外，不允许佩戴饰物进入车间，餐具清洗的温度不得低于85℃。昨天，北京市地方标准《餐饮具集中清洗消毒企业卫生规范》开始征求社会意见。目前，南京还没有任何

变化。市民在餐馆就餐时，常被提供整体包装的消毒餐具，里头装的是可以重复使用的碗、盘等。餐具集中消毒如何统一标准？在刚刚制定的《规范》中，明确规定，清洗温度不低于85℃，消毒烘干温度不低于120℃，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并应在贮存设施上有明显标记。

《规范》还对工作人员的个人卫生进行要求。工作人员每年至少进行一次体检，没有取得体检合格证明的，不得从事生产经营工作。从业人员，包括临时工在内，进车间前，应穿

戴整洁的工作服、帽、鞋，头发不得露于帽外，要把双手洗净，不允许佩戴饰物进入车间。操作人员手部受到外伤，不得接触已消毒餐具。生产车间不得带入或存放个人生活用品，如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

据悉，此标准主要针对餐饮具集中清洗消毒企业，为餐饮行业或公共场所经营单位提供餐饮具集中清洗消毒服务的单位。南京市餐饮商会有关负责人表示，南京尚未出台类似的规定，餐饮企业有必要参照北京地区进行自我修炼。



“一尊皇牛”落户石城

近日，中国火锅十大品牌之一的“一尊皇牛”落户水木秦淮，让来这里消费的南京食客又多一个品尝美食的好去处。

当您步入“一尊皇牛”，飘然而至的是皇家特有的高雅与大气，精雕细琢的装修和装饰，更显皇家贵族之风范。其选料考究，加工精细，注重调味，更讲究营养结构的合理搭配，娴熟的操作技巧，使其造型美观、别致。观之色彩红白相间，错落有致，食之鲜嫩馨香，回味无穷。真是既可养眼怡情，又可大饱口福。可以说，“一尊皇牛”很好地诠释了中国餐饮文化所蕴含的精美、情、礼。

作为一家大型餐饮连锁企业，“一尊皇牛”秉承了中华古老饮食文化之渊源，开创了现代餐饮思维新天地，依托华夏五千年文化之渊源，扬我灿烂饮食之文化，展我皇家王朝之风范。为民服务，企业图强，乃“一尊皇牛”之本。经多年历练，无论是在创新、形象、管理、营销、物流、培训等各个环节，“一尊皇牛”都已形成了公司独有的模式，深受社会各界推崇，被中国品牌战略促进委员会授予“中国火锅十大品牌”，被中国烹饪协会、中国连锁协会吸收为会员单位。



庄园肥牛

位，并在北京、河南、河北、山东、山西等地开设了45家直营连锁店和67家加盟连锁店。配套的专业设计施工队伍、全面体统的培训、科学完善的运作管理模式、不断创新适应市场的产品、原料基地的建立，及及时的准确的配送，为“一尊皇牛”的持续发展提供了保障。据了解，“一尊皇牛”采用极度育肥的中国良种牛，严格按照伊斯兰教方式屠宰加工，特别是在后期经过排酸先进的后成熟技术处理，使牛肉具有了“高蛋白、高能量、高营养、低糖、低胆固醇、低脂肪”等特点。极大地改善了肉的品质和口感，肥而不腻、瘦而不柴、清爽鲜嫩、颜色柔和、花纹美观、久涮不老，极利于人体的吸收，适合于各种体质的人食用。另据了解，即日起至12月20日起，“一尊皇牛”南京店将举办开业特惠，鲜牛滑、羔羊肉、庄园肥牛三种肉品免费不限量品尝。

喜来登 本色圣诞将登场

圣诞即将来临，南京金丝利喜来登为南京市民准备了本色圣诞夜套餐。

据了解，金丝利喜来登江海缘宴会厅精心烹制了最丰盛的圣诞大餐，特邀从圣诞之乡赶来的多位世界知名艺术家演绎最传统最纯粹的圣诞节；在盛装下的游泳池畔，被誉为“运动艺术”的水上芭蕾表演将如出水芙蓉般再次华丽登场，晚宴现场亦有来自圣诞发源地的外籍艺人的热情歌舞表演。此外，包括生香阁西餐厅及“丹尼”爱尔兰吧在内的所有圣诞营业点都将有诸多惊喜大奖。

链接

喜来登圣诞套餐

- 6楼 游泳池畔 贵宾区 2008元/位 贵宾区1888元/位;
- 5楼 江海缘宴会厅 贵宾区1888元/位 贵宾区1688元/位;
- 4楼 “丹尼”爱尔兰吧 688元/位;
- 2楼 “生香阁”西餐厅 788元/位



火爆进行中 **圣诞预订**

温馨提示:
因军人俱乐部商圈调整，里约人·巴西烤肉山西路店暂停营业，给广大宾客用餐带来不便，敬请谅解。欲到里约人用餐的宾客请到里约人金丝利喜来登旗舰店。

倾情酬宾:
12月15日、16日凭此广告到里约人金丝利喜来登店可享受 **半价** (一张报纸仅限一人，优惠不重复享受)

地址: 汉中路169号金丝利喜来登大酒店3楼(里约人·巴西烤肉) 电话: 86795777

天然秘制高汤! 火锅可以更健康!



寒风凛冽，又到了品尝火锅的好时节！11月1日，一茶一坐隆重推出健康豆捞火锅，给消费者提供更多天然、健康、美味的选择。八款独具特色的天然高汤锅底，全部选用优质食材，佐以各种滋补中药材，以秘制高汤精心煲制。口味独到，滋补养生，让火锅不仅吃得美味，也吃得更健康。

一茶一坐火锅，用天然高汤熬制锅底，精选世界各地的上等食材，添加多款天然滋补的中药材，只选用排酸牛羊肉，以百分百纯浆手工打制火锅丸类，用原汁高汤为客人续汤……我们始终坚持直材实料、原汁原味，让吃不仅仅是传统意义上的味觉享受，更体现一种对精致生活的品质追求。

- 八款天然高汤锅底:**
- 有机菌菇锅、味噌豆花锅、昆布海鲜锅
 - 药膳香鸡锅、胶原豚骨锅、川香麻辣锅
 - 香茅酸辣锅、韩式泡菜锅

一茶一坐

八款天然高汤锅底 口味独到 滋补养生 吃得美味更健康

全新 温暖上市

呼朋引伴一起来!

凭此券与亲朋好友至一茶一坐享用火锅 该桌所有天然高汤锅底及酱料全部免费

- 此优惠券只可用于大陆地区一茶一坐餐厅
- 请在点餐前出示此优惠券，本券不能兑换现金且不能与其他优惠同时使用，每人限一张
- 此优惠券复印无效，每张仅限使用一次，赠品以实物为准
- 仅限部分时段供应
- 优惠券有效期：即日起至2008年12月21日止

网址: www.nhamate.cn 服务热线: 800-820-1909

一茶一坐

真材实料 原汁原味

- 中央商场店 TEL: 025-84732641
- 亚泰店 TEL: 025-57923676
- 1912店 TEL: 025-84500572