

北京市推进餐饮业诚信计量工作

老字号餐饮企业承诺“少一补十”

鱼类等鲜活水产品的“足斤足两”问题,一直是消费者比较关注的。12月20日,北京市质监局在鸿宾楼饭庄召开餐饮业诚信计量工作现场会,推进本市餐饮业的原材料实重“裸卖”。北京烹饪协会更是带头向全市餐饮行业提出诚信计量倡议,号召各餐饮企业遵守国家计量法律法规,建立健全计量管理制度,积

极配合政府监管与社会监督,切实提高餐饮行业计量工作水平。

现场会上,鸿宾楼、烤肉宛、同和居、砂锅居、峨嵋酒家、烤肉季、曲园酒楼、又一顺、同春园、护国寺小吃等华天集团所属20多家著名老字号品牌负责人,共同向社会承诺配备和使用符合质监部门要求的计量器具,并按期送检,不使用未

经检定或检定不合格的计量器具;对接重量计费的各种鲜活水产品,不将包装物、捆扎物计入称重值,鲜活水产品称重时使用筛筐或筛网等进行控水,销售中绝不“短斤缺两”;使用法定计量单位,商品价格计量单位标注真实;如有商品计量短缺行为,将按照《消费者权益保护法》先行补偿赔付,少一补十。

为了保证顾客吃上“足秤鱼”,华天集团还采取了与鲜活水产品供货商签订诚信计量责任书,把原来由供货商对水产品称重改成由本店员工负责鲜活水产品称重,为消费者设立“公平秤”等,主动接受顾客监督。华天集团负责人贾飞跃表示,新年和春节即将来临,华天旗下各企业已经积极做好准备

迎接销售高峰的到来,并且在销售中要做到,鲜活水产品、面案室、冷荤间、库房、窗口外卖等称重使用6公斤以下的计量器具;在厨房配菜案上、原材料称重、特别是贵重细料的称重使用3公斤以下的计量器具;严禁使用家用型计量器具。

据悉,今年市质监局以龙头餐饮企业为切入

点,充分发挥行业协会的作用,进一步加强对餐饮企业的计量服务和管理,强化餐饮企业诚信计量自律意识,组织著名餐饮老字号率先向社会公开承诺诚信计量,推进全市餐饮业做好诚信计量工作,全市已有212家餐饮店实现诚信计量自我承诺并公示社会。

本报记者 吴颖

· 速读 ·

“名菜名点”京郊菜品唱主角

12月21日,由北京市餐饮行业协会主办的“名菜名点推荐会”在儒宴亦庄店举办,85家企业的254种菜品参加评选北京市“名菜名点”。郊区菜品越发精细成为今年的亮点。

来自大兴庞各庄薛家营饭庄的“炙子烤肉”,将腌制好的羊羔肉放在老北京传统的烤肉炉子上,拌上葱丝和香菜,不仅可以品味到美味的羊肉还能回味老北京的文化。“红柳肉串”也别具风格,用高原地区才生长的有药用价值的红柳树枝作为肉串的扦子,烤制好的肉串不仅有羊肉的香味,红柳树枝特有的香味也融入肉中,风味独特。延庆新风大酒店推出的“鳕鱼狮子头”,摒弃了以前的红肉丸子,选用健康的鱼肉做原料,很受欢迎。永宁豆腐宴的“丰收盛景”,将豆腐切块炸成金黄,去除其中的豆腐,灌入菌类,用青葱丝把做好的豆腐扎成包裹的形状,金黄色的包裹配以玉米粒、豌豆、火腿等炒制好的菜肴拼摆,形成了一幅五谷丰登的丰收景象。

本报记者 张笑嫣

首批“食品安全示范校”出炉

12月20日,市卫生局为海淀区七一小学、农科院附小和中关村二小(百旺校区)3所本市首批“食品安全示范校”授牌,持续近一年的北京市食品安全示范校试点工作告罄。

食品安全示范校是今年北京卫生监督机构针对学校食堂食品安全开展的创新工作。据悉,示范校要求学校食堂达到餐饮卫生监督量化A级管理标准,做到统一食堂卫生标识,统一卫生管理制度,食品原料采购采用台账式管理,可溯源,设置专兼职食品安全管理员,学校校长为食品安全第一责任人等。

在创建过程中,食品安全专家全程参与,编写了《学校食堂食品安全管理制度》,对从业人员进行食品安全知识和五常法管理要点培训,出台了《食品安全示范校评定标准表》,极大提升了校园食品安全管理水平。据悉,明年食品安全示范校建设工作将在本市更大范围内进一步推广。

本报记者 徐慧

百胜为云南2万小学生送营养餐

近日,由中国扶贫基金会、肯德基、必胜客所属百胜餐饮集团中国事业部和联合国世界粮食计划署共同发起的“捐一元·献爱心·送营养”项目2011-2012年度营养加餐发放工作在云南正式启动。未来一年中,包括云南寻甸、东川及云南其他贫困地区近百所小学约2万名小学生将获得包括牛奶和鸡蛋的每日营养补助。

据了解,今年“捐一元·献爱心·送营养”项目自8月下旬启动,历时16天,通过百胜集团遍布全国的4000多家肯德基、必胜客、必胜宅急送和东方既白餐厅,为贫困山区儿童募得善款超过1850万元,其中来自消费者的募捐善款超过1550万元,百胜公司及员工捐款近300万元。至此,“捐一元·献爱心·送营养”项目开展4年来,已累计有近2800万人次的消费者参与募捐,累计捐款总额超过4350万元,其中百胜公司及员工捐款约820万元,累计为5.5万名小学生发放营养加餐1210万份。

本报记者 吴颖

关注

产品从清淡向浓香延伸 餐厅覆盖全时段经营

真功夫启动“中国味道计划”

近日,真功夫宣布正式推出以顾客为导向的“中国味道计划”,未来将围绕产品、餐厅设计、人才3个关键词制定措施。真功夫表示,“中国味道计划”核心在于通过发掘更具“中国味道”的产品与用餐体验,强化本土快餐在传承中国饮食文化上的独有优势。

围绕产品重拳出击

细心的消费者近来会发现,真功夫餐厅陆续上市3种香浓口感的新品,分别是黄焖栗子鸡饭、宫保鸡丁饭和酸菜卤肉饭,都是家喻户晓的经典中国菜肴。产品从清淡口味向浓香口感延展,这仅仅是“中国味道计划”的一部分。今年6月,真功夫公司在广州挑选了两家餐厅作为“中国味道计划”试点店,按新的餐厅设计方案重新进行了装修,并引入了全时段菜单理念,早、中、晚三餐,加上休闲、宵夜共5个时段来调整和设计产品结构。

真功夫表示,明年全国餐厅将逐渐上市更多丰



富口感的健康美味中餐,并且,不仅仅是正餐,在早餐、休闲时段也会呈献不少新品,比如:早餐新增生滚粥、五谷花色粥、酸菜肉丝汤米粉,正餐新增鱼香茄子、香干炒肉、宫保鸡丁、酸菜卤肉等经典中国菜肴,包括炒包菜、外婆菜等小食,而休闲时段产品多达29种,其中不乏Q蛋仔、

桂花龟苓膏、五谷杂粮饮品、酸梅汁、生滚粥、鸳鸯肠粉、小丸子凉粉、银耳炖木瓜等地道的中国美食。

餐厅传播中国文化

真功夫方面透露,2012年计划开出约70家新店,并将全部采用新一代的“中国味道”餐厅设计方案,此外还会用5年时间逐步实现对

现有餐厅的装修改造,使全国真功夫餐厅统一为“中国味道”新形象,预计这项计划耗资过亿元。

据悉,真功夫此次选定的“中国味道”代表元素是一双“筷子”。“筷子在全世界餐具中独树一帜,中国人使用筷子至今有3000多年历史,它代表一种力量,但有别于刀叉的是它从不穿透食物,不弄断或破坏食物,这和中国饮食讲究保持食物的原味如出一辙。”真功夫公关部负责人介绍道。

在真功夫“中国味道”概念店,餐厅外墙设置了一双方头圆身的巨型筷子。据介绍,采用方头圆身的筷子寓意天圆地方、天长地久。店内柱位及墙面都有一排排“筷子”摆件陈列。柜台旁的主题墙,从明黄色“功夫不负有心人”改为“中国味道”壁画,店内多处装饰细节尽显中国元素。

本报记者 吴颖

俏江南新菜单年底面市

堂做山城极品毛血旺、黄牛肉烧淮山药、千岛湖鱼头豆花煲……近日,俏江南推出了全新主菜单,食客们发现俏江南新菜单凸显的是传统川味与健康营养的搭配。其中,新增菜品30多款,推荐菜由原来的近10款增加到24款,赋予了消费者更多的选择。

传统川味一直是俏江南菜品所坚持的。记者发现,此次新菜单在沿袭了一贯秉承的传统川菜定位的同时,在健康营养上着重发力,据从业19年的俏江南行政总厨李萍介绍,川菜不只有麻有辣,还有甜、咸、酸,可浓郁、可清鲜,用料广博、味道多样。

俏江南新推出的主菜单在口味上虽然秉承传统,但俏江南在食材、配料及做法上积极创新,将海河鲜等高档食材引入川菜烹饪中,推出了水煮龙虾、回锅东星斑等鲜辣融合的独特菜品,打破了鲜辣不兼容的旧有认识,给予食客不同以往的味觉体验。

为了将川味发挥到极致,俏江南对原料精挑细选,力求每种食材绿色新鲜。据了解,汉源花椒、九尺鹅肠、海南秋葵、千岛湖鱼、大连棒槌岛辽参等高品质食材,都是从全国各地空运到俏江南各地门店。为保证食材新鲜程度,俏江南还采取多批量、少数量的购买方



招牌水煮澳龙

式,降低库存期。比如,保质期12个月的干调料,在俏江南进货,需保证在出厂后两个月内烹饪使用完毕。

另外,新菜单一改川菜辣得过瘾,养生不足的缺憾,每道菜品均非常注重营养配搭。经典招牌菜

堂做山城极品毛血旺,虽然是热卖菜品,但很多消费者却担心食后上火。为此,大厨们对其红汤汤料进行改良,配以檀香等24种中草药与香料,经3天慢火熬制,使菜品更温和、健康。

本报记者 吴颖