

云冈黄酒相约大同餐饮人(25)

# 用心服务 温暖顾客

## ——访“山西省文明餐饮服务大师”赵志明

本报记者 孟维鹏



从事了16年餐饮工作的赵志明,是记者见过的众多餐饮行业从业者中最清爽的一位。一丝不苟,温文尔雅,是记者对他的第一印象。

采访中赵志明告诉记者,学旅游管理的他,毕业后先后在外地几家大型酒

店从事餐饮相关工作。锻炼了几年后回到大同,入职浩海国际酒店,担任主管一职。

人们常说“做一行爱一行”,一说到工作,赵志明显得很骄傲。当然,在谈话中记者也体会到了他的这份骄傲。2009年,“6T现场管理”作为餐饮行业中特别重要的一个科学管理方法,在该店推广,赵志明有幸参与其中。当时,酒店组织他们反复看光碟,学习相关资料,再将学习内容和教材进行整理、系统分析后,形成适合本地域、本酒店的管理方法,最后在酒店展开培训和具体实施。赵志明说,这并不是一件容易的事情,除了自己要很好地掌握这套管理方法之外,还得会教、会用。而且,每家店的实际情况不一样,遇到的问题也不同。想一下子让店内的工作人员丢掉已经熟悉数年的工作习惯去做出改变,不但要让大家口服,还要心服。但最终,通过他的耐心讲解,浩海国际酒店成了我市第一家成功实施“6T现场管理”的企业。同年,王府至尊酒店开业,赵志明又随团队一起前往,建立了完整的管理体系。而这些,只是他众多工

作中的一小部分。

近年来,举办小型聚会是人们生活中常见的事。尤其一些生日宴、百岁宴等,不仅仅只是亲朋好友聚在一起吃一顿饭那么简单,更多的是对生活的记录和美好回忆。通过外出学习,赵志明将个性化服务带到酒店的实际运营中,用心接待每一位来店预订宴席的顾客。他通过了解客人的情况,制定出相应的服务内容,不论是包间的装饰、体贴的祝福标语,还是桌布的颜色、摆台的造型、惊喜祝福等等,处处都体现出他们的人性化服务。也正是通过这样热情周到的服务,使酒店包间从每年几百的订房量增长至几千多,同时对提升本地同行的服务档次也起到了一定作用。而他自己也凭借着过硬的服务技能和宴席策划能力,在山西省文明餐饮服务大师评选中,获得了“山西省文明餐饮服务大师”称号。

采访结束时,赵志明说道:“服务工作就是要从点滴做起,而且服务工作做的不仅仅是迎来送往、整理台面,更多的是通过自己的热情和真心服务,让每一位顾客开心、暖心!”

## 功能性饮料不是人人都适合

夏季,是饮料的销售旺季,市场上的饮料品种也是琳琅满目。其中,一些功能性饮料颇受消费者青睐。然而,有关人士提醒说,这些具有特殊用途的功能性饮料并不是任何人都适宜饮用。

日前,记者在我市一家超市的饮料区看到,除了常见的果汁饮料、碳酸饮料外,还有一些标有“补充能量”“缓解疲劳”等字样的功能性饮料。记者查看这些功能性饮料的配料,发现一般都是在水中添加了维生素、葡萄糖、矿物质和氨基酸等成分,有的还有咖啡因、牛磺酸。采访中一位销售人员告诉记者,功能性饮料的销售情况一直很好,购买的大多是青少年,或是家长给孩子喝的,有的顾客还整箱购买。

据了解,所谓功能性饮料,就是通过

调整饮料中天然营养素的成分和含量的比例,以适应某些特殊人群营养需要的饮品,主要作用为抗疲劳和补充能量。但在采访中记者了解到,许多消费者并不真正了解功能性饮料的功效。市民王女士告诉记者,她经常给孩子买这类功能性饮料,孩子很喜欢喝,她觉得比起碳酸饮料,功能性饮料应该更好一些。至于添加的那些成分是否真的有效,她没考虑过。

功能性饮料和普通饮料相比,在于其中添加的营养物质,但采访中我市一家医院消化科的王大夫告诉记者,功能性饮料并不是人人适宜的饮料,尤其一些家长经常给孩子喝这种饮料的做法是错误的。她说,功能性饮料里的一些成分,有一定的抗疲劳和补充矿物质、电解质等作用,比较适合体力损耗较大的特定人群和



成年人,而一些高血压患者、孕妇、儿童并不适宜饮用。尤其一些强调抗疲劳、提神醒脑的功能性饮料,可能含有刺激成分,更不宜过多饮用。为此,她提醒消费者在选择功能性饮料时,应注意查看里面添加的物质和具体功能是否适合自己的身体情况,不要盲目饮用。 锦华

## 夏季,吃这些水果有助于防晒

### 苹果

苹果含有丰富的苹果多酚、儿茶素、花青素等活性物质,具有较强的抗氧化作用,能减少紫外线照射后产生的危害。另外,苹果中的维生素C对抑制皮肤中黑色素的沉着也有一定作用。

### 西红柿

西红柿含有丰富的抗氧化剂番茄红素,每天摄入16毫克番茄红素可将晒伤的危险系数下降40%。因此,西红柿也被称为最佳防晒食物。

### 柠檬

柠檬中含有丰富的果酸,被人体摄取之后能很好地对肌肤起到软化角质层的作用,对促进正常的新陈代谢有一定效果。另外,柠檬中所含的维生素含量也相当丰富,在体内能有效抑制黑色素的沉积,起到一定的美白作用。 一凡

云中茶事

## 喝茶那些事儿之 壶与盖碗

如果说喝茶选择合适的茶器,可以更好地呈现出茶的特色,那么泡茶同样要选择一件趁手的茶器来展示茶的本味。

如今,许多人在泡茶的选择上越来越讲究,甚至精确到一款茶具专门泡一种茶。可是,单就生活中简单的品茶来说,盖碗和紫砂壶算是传统与实用最好的结合了。那究竟是盖碗好,还是紫砂壶更好一些呢?

其实,两者各具特色。我国茶叶按其工艺与发酵程度总体分为六大大类,所以针对不同茶叶的不同特性,人们会选择不一样的茶器来冲泡。比如用盖碗泡茶,冲泡温度容易控制,也容易掌控冲泡和出汤节奏。而且注水的角度和位置、水流的大小和力度都随心所欲,也容易观察茶色、汤色、叶底等,经济实用,养护方便。盖碗冲泡一定程度上也减少了器皿对茶汤醇度的影响,比较适合评茶。一般来说,绿茶、红茶、黄茶都比较适合用盖碗冲泡,滋味甘醇,且茶香明晰。尤其在冲泡高香类茶时,最好用白瓷盖碗冲泡。因为白瓷材质不吸收茶香,能将茶叶丰富多变的香气完美地呈现出来。而紫砂壶具有一定的吸附性,茶汤口感稳定性较好,醇厚感比盖碗好。再者,紫砂壶保温性能好。质量好的紫砂壶,冲入沸水不会快速冷却,更适合冲泡乌龙茶、黑茶、普洱茶。不仅不失茶之本质,还能更好地展现出它们的陈香韵味。

当然了,如果你喜欢喝醇厚的茶,相信壶更适合你;若是你喜欢口感层次丰富的茶,享受自己把控每一泡茶的味道的感觉,那么盖碗更适合你。 谦益泰



## 骆驼奶还是纯的好

近年来,骆驼奶在市场上的需求量不断上升。然而,由于骆驼数量稀少,奶源有限,也导致市场上一些所谓的骆驼奶其实是配方驼奶粉。因此,消费者在选择骆驼奶时一定要选择纯正的骆驼奶。

骆驼奶营养成分极高,不仅富含人体所需的18种氨基酸,还含有多种维生素、矿物质,以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等。中国农业大学出版社出版的《骆驼乳与健康》记载,骆驼奶中蛋白质与钙的含量均高于牛奶,脂肪含量则低于牛奶。

那么,如何辨别所买的骆驼奶是配方奶还是纯驼奶呢?最简单的方法就是查看成分表。如果成分表后面只写了“骆驼生鲜乳”,这样的产品为纯驼奶;如果还有其他成分,均为配方奶。在口感上,由于纯驼奶是原汁原味的,所以会有一点偏咸。

如今,市场上骆驼奶品牌众多,而由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶自上市以来,就凭借纯正的奶源、先进的工艺迅速占领市场,并赢得众多消费者的称赞。据了解,“驼能”骆驼奶源自新疆天然牧场,原配方采用生鲜驼乳,牧场采集后2小时内锁鲜加工,并采用国家发明专利低温干燥技术加工而成,最大限度地保留了活性营养成分,且不含任何食品添加剂。

广告信息