

云冈黄酒 相约大同餐饮人(27)

和风细雨 温润有力

——访“山西省文明餐饮服务大师”黄华

本报记者 牛瑞芳



黄华的笑容很“治愈”，属于“灿烂的微笑”。还未开口，便笑意盈盈，嘴角上扬，眼睛也跟着眯了起来，让人觉得很温暖。黄华就是带着“如沐春风般的笑容”，在餐饮服务行业浸润了21年，成就了属于自己

的一份事业，成为一名优秀的服务大师。

见到黄华是在一个周六的上午。虽然还没到就餐时间，但黄华已开始忙碌起来。她一边与记者攀谈，一边接订餐电话，还不停招呼早到的顾客。这个过程中，黄华始终面带微笑，有条不紊地同时进行着数项工作。

采访中黄华告诉记者，她曾就读于朔州农校。恰好她毕业那一年，学校不包分配了。为了减轻家里的经济负担，她一离开学校便开始找工作。当时正逢红旗大饭店招服务员，她便前去应聘。由于黄华各方面条件比较好，饭店决定安排她做前厅礼仪工作。可当时黄华连普通话都不会说，更不要说其他接待礼仪。在接下来的岗前培训中，黄华格外努力。为了学好普通话，她用读报纸的方法改掉自己的“同普话”，只要一有空闲就练习。一个月后，黄华的普通话有了很大提高。也就是在这一个月的培训中，让黄华爱上了餐饮服务这个行业。从那时起，她就对自己说：干一行，爱一行，一定会干出点名堂的。

由于工作出色，黄华很快走上了管理岗位。在管理工作中，她和风细雨，与员工们像朋友、家人一样相处，用一

片诚心打动人。“以理服人，以德服人。任何工作我都带头做好，员工们自然也会做好他们分内的工作。”黄华说，她把企业文化、企业经营管理的理念融入日常管理中，久而久之，员工们也自然而然地把规章制度当做最基本的遵守原则。如果有顾客在店里举办生日聚会，她会安排员工提前做些简单的氛围布置，还让员工们为顾客唱生日歌、跳一段简单的舞蹈助兴。起初有的员工放不开，不好意思唱歌跳舞。每到这时，黄华便亲自前去。有喜好热闹的顾客还会一起互动，气氛十分融洽。黄华的热情不仅感染了顾客，而且也打动了员工。现如今，员工都能自如地为自己所管理的大厅、雅间里的顾客送上祝福。

在为顾客提供服务时，黄华总是愿意站在顾客的角度去思考，根据顾客的不同需求为他们安排菜品。不管是商务宴、生日宴、家宴，还是同学聚会、朋友聚会等等，黄华都会精心为他们搭配菜品。有时等客人到了店里，她还会根据客人的年龄，再把事先安排好的菜品做些调整。“与顾客换位思考，就不觉得工作辛苦、烦琐，自然会乐在其中。”黄华满面笑容地说。

王府至尊酒店倾力守护“舌尖安全”

作为我市一家知名酒店，王府至尊酒店在经营中始终坚持“一切以客人为核心”的经营宗旨，打造“亲情一家人”服务品牌，让所有来酒店的宾客都真正感受到这里是舒适温馨的“家”。自开业以来，该酒店多次收到国内外宾客的表扬信，并入选“山西十佳品质酒店”。

今年以来，为了给消费者提供一个安全、安心的就餐和住宿环境，守护好消费者“舌尖上的安全”，王府至尊酒店严格管理，为宾客及员工筑牢健康防线。据了解，王府至尊酒店不仅配备了自动测温门，还要求出入酒店的所有人员必须佩戴口罩、测量体温、双手消毒，并进行实名登记，核验绿色健康码、行程码，确保可核查、可追溯。酒店还每日坚持对大堂、门把手、电梯间等公共区域和公共设施定期、定频通风消毒。为保障客人入住安全，凡入住登记的客人都要出示身份证、绿色健康码和行程码，确保人、证、码一

致；并做到客房每日通风消毒，公共用品“一客一用一消毒”。为保障就餐安全，酒店严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯；餐饮器具都经高温消毒，并控制安全用餐距离，提倡使用公筷公勺。为守护员工健康安全，酒店要求员工必须佩戴口罩上岗，每日进行体温测量并登记；员工餐厅、宿舍每日定时消毒，倡导员工在当地休假。

8月11日，市市场监督管理局开展的首期“餐饮安全你我同查”活动走进王府至尊酒店，部分市人大代表、政协委员、消费者与执法人员一起实地参观和监督检查了酒店各区域。当天，执法人员除检查了酒店食品安全主体责任落实、从业人员健康管理、原料进货查验、餐饮食品加工制作、餐饮器具清洗消毒、落实《山西省预防和制止餐饮浪费规定》等工作情况外，还重点查验了进口鱼虾和冷链食品。通过检查，执法人员对王府至尊酒



店的防疫工作与食品安全工作给予了肯定，并号召同行业借鉴学习。 王锦华

云中茶事

喝茶那些事儿之
好水也要选对茶

水对于茶的重要性，明代张大复在《梅花草堂笔记》中就有明确的说明：“茶性必发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，试十分之茶，茶只八分耳。”

水质的好坏直接影响到茶汤的质量，好茶要用好水泡，是因为水对茶叶的主要品质成分，如儿茶素、矿物质元素、芳香类物质等的浸出有显著影响，从而会改变茶汤滋味和香气。

蔡襄《茶录》中也记载：“水泉不甘，能损茶味。”简单来说，就是水为茶汤色、香、味的重要载体，水质的好坏直接影响茶汤色、香、味的品质。现代科学研究同样表明，水中矿物质含量、pH值是影响茶汤品质的主要因素。但不同茶类因其原料和加工工艺的不同，它们的色、香、味等品质也有明显差异，所以同样的水质对茶的品质影响也会不一样。

那么，究竟哪种水更适合哪类茶呢？按照国家标准GB/T 23776-2009茶样感官品质审评方法来进行茶汤审评，得出的结果是纯净水泡出的茶汤明亮，香味纯正；山泉水泡红茶、青茶（乌龙茶）和白茶，色、香、味品质最佳，泡绿茶滋味较涩，香气闷；矿泉水微酸性，泡出的青茶（乌龙茶）色、香、味品质最佳；自来水冲泡各种茶，色、香、味最差。

好茶需要好水泡，好水需要选对茶。现在，你知道怎么冲泡家中的好茶了吗？

谦益泰

谦益泰 Qianyi Tai Tea House

让端起茶杯的人都成为爱茶的人

地址：鼓楼古玩城三楼305
电话：15803423777

限量的初段纯驼乳粉

近年来，骆驼奶因含有丰富的营养物质，日益受到消费者的喜爱。其中，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，自上市以来就以纯正的奶源、先进的工艺获得消费者好评。

据了解，“驼能”骆驼奶精选新疆天然牧场优质骆驼品种，奶源品质极佳。为避免破坏营养成分，“驼能”公司还采用瞬时直喷低温高压杀菌技术，最大限度保留了骆驼奶的营养成分。“驼能”骆驼奶现有纯驼乳粉、纯骆驼奶（液态奶）、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉等系列产品。其中，初段纯驼乳粉非常珍贵，它的免疫球蛋白、溶菌酶等的含量为普通驼乳的5倍。尤其是单链抗体蛋白、P450蛋白，是所有乳品包括母乳中都不具有的，有激活和提高人体免疫力的作用。

此外，初段纯驼乳粉的珍贵，不仅仅在于其所含的营养物质较高，还由于驼初乳只有在每年的3-5月间，小骆驼刚出生的7天内才有，且驼乳保存不易，必须在24小时内全程冷链运输到工厂加工成驼乳粉，才能保留其中的营养成分。因此，“驼能”初段纯驼乳粉每年只限量生产10000罐，且生产日期都在3-5月份。

如此珍贵的初段纯驼乳粉，你不尝尝吗？ 广告信息

季节交替，饮食安全要注意

立秋已过，随着天气渐渐转凉，我们不仅要注意增衣保暖，在饮食上也应多加注意。尤其秋季是肠胃疾病多发季节，更应特别注意饮食安全，以免引起消化道疾病。

采访中我市一家医院消化科的王大夫说，虽然刚刚立秋，天气还不是很凉，但一些生冷食物也不宜再大量食用，如西瓜、香瓜、苦瓜等，尤其是脾胃虚弱的人更要适量食用。另外，秋季气候干燥，

在饮食上应以清淡为主，少吃辛辣油腻的食物，以免引起咽喉炎、上火等症状。针对人们在立秋后“贴秋膘”的习惯，王大夫也建议说，虽然秋季适宜进补，但也不要一下吃太多的肉类等高蛋白食物。因为炎热的夏季刚刚过去，此时人的肠胃功能较弱，还没有调理过来。如果吃太多的肉类等高蛋白食物，会增加肠胃负担，影响肠胃功能。

秋季饮食安全与我们的身体健康有很大关系，但除了在日常饮食方面要注意科学合理的搭配外，在食品的选购上也要注意。市市场监督管理局有关工作人员建议，消费者应尽量到正规商场、超市购买食品，要注意查看食品保质期。外出就餐时，也应选择良好的就餐场所。网络订餐时，要看商家是否具备营业执照和食品经营许可证等资质。 一凡