

市餐饮饭店业协会2022年工作重点确定—— 让“美食之都”招牌更亮

本报记者 王锦华

2021年对于我市餐饮行业来说,依然是比较艰难的一年。然而,我市各餐饮企业面对困境并未消沉,积极求生存、谋发展。

这一年,在市餐饮饭店业协会的组织和带动下,经过全市各餐饮企业的共同努力,我市餐饮行业各项工作取得了可喜成绩:成立市餐饮饭店业协会烹饪研究院,深入挖掘大同餐饮文化历史资源,促进了“大同菜”的研发和创新;举办大同市首届黄花美食菜品大赛,鼓励黄花菜品研发,推动了黄花产业发展;开展警民共建餐饮文明街区活动,解决了长期困扰餐饮企业的停车难问题;与全市各乡村加强联系,把大同的优良农产品推上餐桌,对助推大同农业振兴起到积极作用;鼓励县区开办工作站,挖掘各县区地域美食文化,对追溯大同餐饮文化的历史沿革起到重要作用;大力开展职业等级认定工作,全面提升了全市餐饮行业厨师和服务员两大队伍的业务素质;经过全市餐饮企业3年多的共同努力,我市被授予“山西美食之都”荣誉称号;制定餐饮协会团体标准,进一步规范了全行业质量标准。

回顾过去,展望未来。6月15日,市餐饮饭店业协会召开常务会长工作会议,对2022年的工作重点做出安排。

深入调研 推进黄花产品进餐桌

2月17日,市餐饮饭店业协会和云州

区黄花办共同举办了大同市黄花系列产品进餐桌推进会,与会人员为黄花产品进餐桌提出了多条有益的建议。记者在采访中了解到,2022年,继续推进农产品、黄花系列产品进餐桌工作,仍然是我市餐饮行业的工作重心。

市餐饮饭店业协会有关负责人介绍,2022年将继续深入开展黄花产品进餐桌调研活动,落实各大酒店黄花菜单的制作。黄花产品生产企业要从黄花产品的质量、包装、产品宣传等方面全方位推进,以满足产品进餐桌的多方面要求,促成餐饮企业与黄花产业链的对接和签约。此外,为配合“山西省黄花产业发展高峰论坛”的举办,市餐饮饭店业协会将筹备举办第二届大同黄花美食大赛,鼓励全市各餐饮企业发扬工匠精神,不断研发和创新黄花新菜品。

加强培训 提升队伍整体素质

为了提高我市餐饮行业厨师和服务员两大队伍的整体素质,市餐饮饭店业协会2021年组织开展了职业技能等级认定工作,并邀请专业技术权威人士对中式烹调师四级、中式烹调师五级、餐厅服务员四级共189人进行了培训。在当天的工作会上,为去年通过职业技能认定的176名厨师、服务员颁发了职业技能等级考

认定证书。

采访中记者了解到,市餐饮饭店业协会2022年将继续安排餐饮行业的厨师和服务员进行职业技能培训。此外,为了提高全市餐饮行业的服务水平,市餐饮饭店业协会号召全市各餐饮企业要深入开展微笑服务活动,要用一流的美食、上乘的服务、舒适的环境迎接四海宾朋,把微笑传递给大同消费的每一位游客。

完善设施 擦亮“美食之都”招牌

2021年,经山西省烹饪饭店业行业协会考察认定组认定,我市被授予“山西美食之都”荣誉称号。

市餐饮饭店业协会有关负责人在会上指出,“山西美食之都”这一殊荣得来不易,弥足珍贵,但创建“美食之都”的路不能止于这一荣誉。今年,将继续按照省烹饪协会的要求,配合政府部门合理规划大同美食街区,用大同特有的美食赢得广大消费者的喜爱和信赖,用上乘的服务擦亮大同“山西美食之都”这块金字招牌。

记者在采访中了解到,目前我市已经初步形成了几个以各大饭店为核心的美食街区,主要有迎宾街美食街区、明堂公园周边美食街区、平城桥周边美食街区、御东美食街区、鼓楼周边美食街区。此外,正在规划和筹建中的美食街区有古城潘家园周边的

清远街餐饮基地美食街区和东小城美食城。除此之外,今年还将进一步巩固警民共建餐饮文明街区活动成果,完善管理措施,把警民共建活动延伸到更多领域。

与时俱进 传承中不忘创新

市餐饮饭店业协会第三届理事会自成立以来,一直注重大同传统美食的挖掘、收集和整理,已经由专家学者收集整理出反映大同餐饮历史文化的《吃在大同》(历史篇)和记录近年来大同餐饮文化传承与创新的《吃在大同》(现代篇)。记者在采访中了解到,市餐饮饭店业协会近期正在收集整理大同市传统特色美食,汇编文旅宣传资料《大同美食宣传画册》。

市餐饮饭店业协会有关负责人介绍,如今,传统美食已不能满足日益增长的人民生活需求。加之现在食材品种越来越多,人们对食品营养的要求越来越高,大同美食也要不断推陈出新。今年,市餐饮饭店业协会将在传统大同菜的基础上,积极推动南北融合的“新大同菜”的研发、收集和整理工作,适时举办大赛,进行评比推广,让大同美食能够与时俱进。此外,2022年,我市餐饮行业还将继续开展团体标准化工作,把推广达标粉条、推进健康粉条进餐桌作为重点工作来做。



品美食 观演出 一起畅享古城夜生活

对于大同的地方美食,许多外地游客以为只有一天可以吃三顿的美味刀削面。其实,每当夏季夜幕降临,随着各式霓虹灯亮起,大同人丰富多彩的夜生活拉开帷幕,你会品尝到大同各种别具风味的美食。

说起大同吃夜宵最知名的地方,当然就是康乐街了。这条街有“烧烤一条街”之称,不仅有大同堪称老字号的几家烧烤店,还有经营各式炒海鲜、小龙虾、老火锅、烤羊腿等小店。不时地,还会有推着自行车叫卖五香大豆的老人。这样的场景和那些

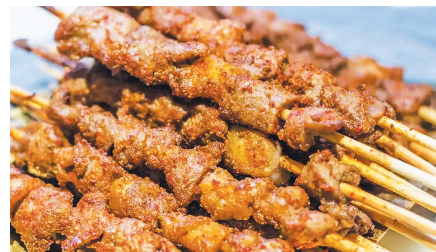
儿时最爱吃的美食,会让你感受到浓郁的市井生活气息。

想吃兔头、羊蹄的,那就要去钟楼一带了。这里除了传统的五香兔头和香辣兔头外,还有怀仁新口味炒兔头,各有各的风味。软糯的羊蹄子,一口下去满满的胶原蛋白,特别好吃。要是刚喝完酒觉得不太舒服,还可以去吃一碗四牌楼馄饨。热乎乎的馄饨配上烤包子,会让你的胃很舒服。

今年夏天,随着“后备箱集市”的兴起,许多年轻人开始带着他们独特的商品加入

集市,街头汉堡、街头热狗、泡面食堂、各种手作饮品、现调鸡尾酒等等都特别吸引眼球。当然,这里也不完全是新型产品的市场,架在自行车后座上的烤猪肉小串、油炸臭豆腐、水煮串串等也是应有尽有。而且,在品尝美食的同时,你还能听到街头歌手的现场演唱。

明堂公园作为大同新的地标之一,这里的夜生活也非常丰富。周边几家知名餐饮品牌入驻,使得这里人气高涨。再加上每天晚饭后在公园里散步、跳广场舞的



市民,以及学旱冰的小朋友、摆摊的商贩们,让这里具有浓浓的生活气息。

除此之外,今年夏天,大同还增加了多个美食广场,全国各地美食齐聚,并有丰富多彩的表演和各种娱乐设施,极大地丰富了大同市民消暑生活,让大同这座古城变得大不同。

(孟维鹏)

■广告

2022《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

云冈酒业
Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

以味为本 匠心出口

云尚8 萱

食品加工厂地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
直营店地址:大同市永宁街四十二校北侧约30米
电话:0352-8281890 13835212366