

堂食已“归来”

日前,我市多家饭店陆续恢复营业,开始接待堂食。久违了的美食,吸引不少消费者前来一饱口福。为了给消费者提供安全的就餐环境,各家饭店也都进行了充分、周密的准备,期待能尽快恢复昔日的繁华。

喜晋道:精益求精 服务大众



对于大同人来说,一碗纯手工刀削面是最能“抚慰人心”的美食之一。已有4年历史的“喜晋道”,一直本着“专注大同刀削面”的初心,以“匠心之心”做好每一碗面。自12月9日开始恢复堂食后,“喜晋道”更加精益求精,让人们放心地“硬硬儿”吃一碗老大同

刀削面。

采访中记者了解到,针对当前防疫形势,“喜晋道”对店内每天至少进行3次消毒、3次通风,餐桌、餐椅、门把手等经常性接触地方用消毒液擦拭多次,并有专人监督检查。所有餐具都进高温消毒柜进行消毒,在店门口摆放免洗消毒液供顾客使用。他们还在店门口安排一名工作人员,引导顾客间隔距离,合理安排就餐位置。

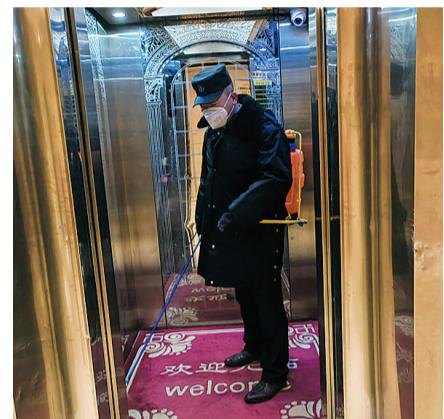
喜晋道面馆目前有三家店,即华严街店、凯德世家店和御锦源店。三家店虽有各自不同风格的优雅环境,但相同的是都给人们提供不折不扣的老大同纯手工刀削面。“喜晋道”除了传统肉末面外,还有番茄鸡蛋面、红烧牛肉面、雪

菜笋丝面等。该店最让人“惊艳”的要数茄丁面了,紫色的茄丁,红的、黄的菱形彩椒块,嫩绿色的葱花,白色的面条,明亮的色泽让人不禁垂涎欲滴;吃一口,面条外滑内筋,柔中有硬,软中有韧,唇齿之间伴着茄子的清香、彩椒的爽脆,味道醇香。

记者在采访中了解到,喜晋道味庄的外卖颇受周围社区居民的欢迎,有包子、烧麦、糖火烧、酱牛肉、猪蹄,以及老大同传统的烧肉、丸子等。该店的负责人告诉记者,他们的外卖可以到店自提或是线上购买。“每天主食一出锅,很快售罄。我们开设外卖部,就是为了服务社区、方便大众。”这位负责人如是说。

(牛瑞芳)

红旗大饭店: 力保顾客就餐安全



近来,随着我市多家餐饮企业陆续复工,相关消费需求也逐步升温,久违的烟火气终于回来了。日前,记者就相关复工情况,采访了我市老牌知名餐饮企业红旗餐饮集团的有关负责人。

据红旗餐饮集团一位负责人介绍,目前已经开始恢复堂食的有红旗砂锅居永和路店和红旗大饭店。由于刚恢复营业,目前在大厅堂食的客人并不是很多,大多到店的客人都是提前预订的包间。为了保证客人能安心就餐,各门店也制订了相应的方案。包括每日早晚进行两次全面消杀,并按区域划分,从前厅到大厅各个包间及后厨,都有专人负责,绝不放过任何一个死角。店内所有工作人员需要进行三日一次的核酸检测,工作时都要佩戴口罩。在大厅堂食的客人会被安排隔桌就餐,尽可能地减少接触。同时,门店也开放了外卖窗口,在各个外卖平台均有销售。消费者即使不到店,也可以吃到自己喜欢的美食。

这位负责人还介绍说,在食材方面,之前的食材已全部销毁,每日均采购新鲜食材,并且在取货时要进行一次消毒,到店后进行二次消杀,以保证食材的安全。另外,今年的年货半成品礼盒也提前开始销售,并推出了不同档次的精品礼盒,以满足消费者的不同需求。(孟维鹏)



套。此外,门店还为顾客准备了抗菌洗手液等。

经常去蒙度毛肚火锅的人都知道,该店的锅底、小料都是该公司研发团队自主研发创新的。尤其是这里的黄番茄火锅,酸甜鲜香。将牛肉涮入其中,滑嫩爽口、浓香四溢,不用蘸料也能久食不腻。如果你喜欢喝汤,黄番茄汤更是不能错过的,鲜亮嫩黄的汤色,甜酸怡口的味道,让你回味无穷。此外,蒙度毛肚火锅的毛肚,采用天然“木瓜蛋白酶”嫩化技术,让你能真正体验到脆嫩爽滑的口感。雪花

(一凡)

蒙度毛肚火锅:措施到位 护安全

蒙度毛肚火锅御东花千树店、御西清远街新百盛店于12月8日正式复工,在为顾客准备了经典的美味菜品外,该店的各项安全措施也让消费者的欢聚更安心、更放心。

采访中记者了解到,蒙度毛肚火锅的两个门店,在恢复堂食前就已对店内环境及所有器具、设施进行了全面彻底消杀。在日常工作中,门店每天都会对餐厅及餐桌、餐椅进行消毒。在顾客用餐结束后,还要再进行全面消毒。而且,工作人员都要在上岗前测量体温,在工作中按标准佩戴口罩、一次性手



从12月10日起,“孙记包子”部分门店陆续复工,恢复正常营业。为了让顾客安心到店,山西孙记包子餐饮有限责任公司把食品安全、顾客安全、员工安全放在了复工后工作的首要位置。

采访中记者了解到,为了保障食材

流动范围。在保障员工身心健康方面,合理安排轮休,保证员工身体健康的同时减少店内人员流动;为员工配备充足的防护口罩、消毒洗手液、医用酒精等物资。

记者在采访中还了解到,除了提供堂食之外,“孙记包子”还开通了“到店自提”服务,以减少人员接触。而且,打包时按“最少接触,最少交叉”的原则进行食品准备,要求员工打包食物前要进行手部消毒或佩戴一次性手套,并对专用打包区每天都进行清洁与消毒。

(锦华)

孙记包子:做好安全防护是责任

原料安全,“孙记包子”在物料采购时更加注重索证索票,以确保食材来源可追溯;储存食材时干湿分离,并做好食材消毒。同时,做好门店卫生管理,包括厨房和前厅环境等处的消毒。尤其是厨房,不仅做好食材的清洗消毒,对于处理生食和熟食的刀具也分开清洗,以避免交叉感染。另外,每2小时对客区场所及器具消毒一次,包括地面、吧台、门把手等。在保障进店顾客安全方面,引导顾客尽量使用“在线扫码”点餐,以减少人员接触;为顾客准备清洁用品,限定客席区域,缩小店内人员

马兵团饼

传统工艺 风味美食



一部:平城区向阳东街红旗集贸北门对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185

■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

