

共克难关 砥砺前行

——市餐饮饭店业协会2023年工作重点确定

本报记者 王锦华



展示获奖证书



餐饮企业为交警送餐



评委对参展黄花菜品进行评选

“警民共建餐饮文明街区”活动,使餐饮饭店门前停车难的问题得以改善;各种学习培训和技能竞赛,提升了餐企职工业务素质;餐饮产业联盟集采推介会的举办,为餐企发展搭建了平台……2022年,虽然对大同餐饮业来说是不平凡的一年,但我市各餐饮企业面对困境并未消沉,积极求生存、谋发展。大同市餐饮饭店业协会也积极发挥作用,为餐饮企业排忧解难,搭建桥梁。

2023年3月31日,大同市餐饮业民营经济发展工作会议在云冈建国宾馆(迎宾馆)举行。在回顾总结2022年工作的同时,对2023年我市餐饮行业的工作重点做出安排。

回顾过去 攻坚克难创佳绩

2022年,虽然我市餐饮企业因疫情受到影响,但是市餐饮饭店业协会的工作却从未停歇:在全市餐饮企业开展“微笑服务活动”,组织召开餐饮产业联盟集采推介会,为东小城美食一条街出谋划策,参加2022康养山西·夏养山西首届康养博览会并展示大同康养美食,协助举办2022年首届恒山黄芪烹饪大赛……大量实实在在的工作,让市餐饮饭店业协会的声誉越来越响,得到我市众多餐饮企业的信任,许多餐饮企业积极申请加入协会。

此外,2022年,协会不仅继续开展“警民共建餐饮文明街区”活动,打造常态化的“文明、和谐、有序、畅通”的饭店门前停车环境,还一如既往地节假日期间组织

开展了“共建警民情、温暖送岗餐”活动,为建设文明大同做出积极努力。

近年来,大同餐饮人一直潜心研究和开发黄花美食。2022年2月17日,市餐饮饭店业协会组织召开了黄花系列产品进餐桌推进会,与会人员就大同黄花宴和黄花系列产品的研发、创新、推广、营销、宣传等内容,提出了许多合理化建议。7月8日,大同黄花菜品美食大赛展举行,500余道黄花创新菜品惊艳亮相,来自全国各地的相关专家、媒体人及采购商代表一起品尝黄花美食盛宴。如今,黄花菜品、黄花主食、黄花面点、黄花养生食品等大同黄花美食琳琅满目,也让大同黄花美食声名鹊起,在一定程度上推动了我市黄花产业的发展。

2022年,在市餐饮饭店业协会的倡议下,我市餐饮企业为疫情防控捐款共计71.6万元。而且在全市静默期间,协会还组织多家餐饮企业成立了生活物资保供配送队伍,为一线医护人员、方舱医院、隔离管控区域、高速交警和志愿者队伍提供后勤保障,以及为社区居民提供生活必需品配送。为此,市餐饮饭店业协会荣获我市“2022年度抗疫突出贡献奖”;被山西省烹饪餐饮饭店行业协会评为“2022年度先进集体”,会长贺军等6位同志被评为“先进个人”。

展望未来 不断奋进争一流

如今,黄花美食已经成为大同的一

个特色美食。采访中记者了解到,今年我市各餐饮企业除了将继续加大黄花美食的研发力度外,还将研发黄芪美食、土豆美食、豆腐美食、莜面美食、全鸡宴、全羊宴、全兔宴等创新特色美食,从而提升大同美食水平,促进地方特色美食高质量发展。与此同时,学习沙县经验,通过小餐饮项目稳市场、保就业、促消费、拉内需。据市餐饮饭店业协会有关负责人介绍,大同有厚重的历史,有“山西美食之都”的招牌,而且分布在各县区的小吃品种繁多,推广当地小吃的条件非常优越。今年协会的工作重点之一就是梳理大同特色小吃,制定推广方案,让大同特色小吃和盛宴大餐共同丰富大同美食的内涵,让大同美食更有受众面,更有认可度。此外,还将积极发挥市餐饮饭店业协会美食研究院的作用,深入挖掘大同美食历史,讲好大同美食故事;认真梳理大同餐饮业标志性企业,讲好企业成长历程及回馈社会的故事;细致整理餐饮功勋人物的创业经历,讲好餐饮带头人创业的故事,带动全市餐饮业健康发展。

2021年10月,经山西省烹饪餐饮饭店行业协会考察组认定,授予大同“山西美食之都”称号,大同也是山西唯一获此殊荣的城市。市餐饮饭店业协会有关负责人表示,今年协会将继续举办黄花美食大赛,继续开展厨师和服务员的培训、考核工作,以及“警民共建”活动,为申报“中国美食之都”奠定基础。

推荐

饺子馆：家常味道又实惠

饺子是很普通的家常美食,记者今天推荐的这家饺子馆已经开了10个年头了。因其菜品种类较多,味道又好还便宜,受到许多顾客的青睐。

小店位于卧虎湾桥西小区附近,常来的顾客除了附近的居民,还有很多专门从很远的地方开车过来的。记者是中午12点多到的,门口两边已经停满了车。进入店内,刚好有吃完的客人要走,记者便赶忙坐了下来。

落座后,记者问服务员大姐有什么好吃的推荐,大姐很自信,回道“点啥啥好吃”。于是,记者点了过肉小花卷、椒麻肝尖、香辣土豆片和半斤饺子。上菜的速度很快,不一会儿就全上齐了。先说过肉小花



卷,里面的过油肉鲜香味美,小花卷因充分吸收了菜的汤汁,又脆又香。椒麻肝尖的味道令人称赞,猪肝外酥里嫩,也没有一点腥味。香辣土豆片切得很薄,每一片都被均匀地翻炒上了调味料,香辣味浓,吃起来也很是酥脆。半斤白菜馅儿饺子有25个,每个都皮薄馅儿多。虽然味道不是多惊艳,但却有着妈妈的味道。(孟维鹏)

烤炉+小饼 烧烤新方式

最近,淄博烧烤在网上可以说是火得不能再火了。有专业人士分析,淄博烧烤火起来的原因之一,是其烤炉+小饼的独特烧烤方式,满足了年轻人喜欢新鲜感的需求,从而引发大批年轻人组团打卡。

不过,日前记者在采访中发现,不用专门到淄博,在大同也可以感受淄博烧烤的魅力。位于“428”附近的“二嫂烧烤”,就能让你的愿望得到满足。

记者在采访中看到,因为店内的烧烤类都是七八成熟时上桌的,所以每桌都有一个独立的小烤架。上桌的菜品需要自己继续在小炉子上再烤一会儿,这就不仅让人们体验到了烧烤的乐趣,同时还不用让美味等太久。另外,自



助干料干辣椒也有好几个辣度可以选择,想吃哪种弄哪种。吃的时候,取一张小饼折一下,蘸上烧烤酱和干料,卷上小葱、蔬菜,再把烤得冒油的肉串撸到饼内卷好,一份极具特色的淄博烧烤就完成了。如果你也想体验一下,就快去试试吧。(孟维鹏)

■广告

2023《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

君宴金厨 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴金厨~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路五岔路口

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

以味为本 匠心出口
云尚 8
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝国际月子中心
母婴高端品牌
品质值得信赖
地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123