

# “东兴鼎昊” 七年蝉联“团餐百强”

本报记者 王锦华

日前,在中国烹饪协会主办的第18届中国国际团餐产业大会上,东兴鼎昊酒店管理(集团)有限公司荣获“2022年度中国团餐企业百强”称号,这也是“东兴鼎昊”自2016年起,第七次荣获“中国团餐企业百强”称号。荣誉的背后,不仅凝聚着每位“东兴鼎昊”人的梦想与坚持、奋斗与拼搏,也是行业和社会各界对“东兴鼎昊”的认可与肯定。

东兴鼎昊酒店管理(集团)有限公司成立于2011年,是一家集团餐服务、配餐服务与外卖、中央厨房与食品配送、美食广场、厨房与餐厅设计、物业管理、酒店管理、职业技能培训与鉴定等于一体的现代化后勤综合服务专业机构。公司自创立以来,一直致力于为服务单位提供高质量的后勤保障服务,打造国内一流的后勤保障综合服务平台。经过10多年的发展,公司现已成为华北地区极具影响力的后勤保

障服务企业,业务范围涵盖山西、陕西、内蒙古、北京、天津、河北、山东、甘肃、上海、海南等地,服务客户300余家。2016年,该公司还通过了质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系HACCP认证。除此之外,“东兴鼎昊”还积极奉献爱心、回报社会,不仅多次为防控疫情、抗洪救灾等各类公益事业捐款、捐物,还资助莘莘学子500多人,累计发放爱心基金400余万元。

采访中记者了解到,荣获“2022年度中国团餐企业百强”称号的企业,是中国烹饪协会经过严格评比审核,依据2022年度中国团餐企业百强及细分领域代表品牌调研数据评选出的。此外,依据《营养健康食堂建设指南》的相关指标要求和申报食堂出具的2022年度顾客满意度水平综合排序,“东兴鼎昊”

代运营管理的大同市第一高级中学学生食堂还被评为“2022年度顾客满意的全国营养健康食堂”。

记者在采访中还了解到,随着团餐供应模式的细分化和专业化,种养殖基地、食材供应及食品加工厂逐渐成为团餐产业链中重要的一环。“东兴鼎昊”高度重视食材供应与溯源,集团董事长李晓东还曾亲自带队外出参观学习,甄选品牌供应商及优质食材,以便为服务单位提供绿色、营养、安全、放心的美食。

采访中“东兴鼎昊”相关负责人介绍,2023年初,“东兴鼎昊”启动了中央厨房校园营养配餐服务项目,在全国多个省市深耕布局。今后,公司将继续秉持创业初心,以“膳食营养与食品安全”为重点,以“精细化服务与标准化管理”为目标,不断完善和推进营养健康食堂的发展,以专业、专注、诚信的态度服务客户,回报客户的信任。



颁奖现场



交流面点制作技艺



烹饪加工

## 大同美食

大同美食久负盛名,尤其是大同的地方特色美食种类多样,仅主食就有莜面窝窝、刀削面、烧麦、油炸糕等数十种,地方菜品则有老大同过油肉、老大同什锦锅、盐煎羊肉等。此外,大同的特色小吃凉粉、羊杂、兔头……也是不少来同游客“打卡”的美食印记。从本期起,本版将开设《大同美食》栏目,介绍大同独具特色的地方美食。

## 羊杂：鲜香扑鼻 油而不腻

羊杂,是用羊的心、肝、肺、肚、肠、血等原料烹制的一道美食,也是深受大同人喜爱的一种地方小吃。大同羊杂一般有两种,一种是全羊杂,一种是粉杂。无论哪一种,都鲜香扑鼻、油而不腻,令人垂涎欲滴。

羊杂的做法很讲究,先在锅中热油,将葱、姜、蒜、辣椒入锅煸香,再放入事先已洗净、煮熟、切碎的心、肝、肺、肚、肠等炒香,加入足量的清水或煮过头蹄的原汤,大火烧开后放入切好的羊血,再煮,出锅前撒适量盐。这样做好的羊杂也叫全羊杂。如果是吃粉羊杂,则是将土豆

粉条煮好后,捞出放入碗中,上面浇上羊杂汤,再撒一把葱花、香菜即可。当一碗红白相间、鲜香扑鼻、油而不腻的粉羊杂端上桌,调进油汪汪的红辣椒,光是看着就会立刻让你胃口大开。吃一口软软的羊血、Q弹的羊肚,再吃一口浸润着香辣羊杂汤的土豆粉条,会让人禁不住直呼过瘾。如果再配上刚炸出来的油饼,美味更是让人难以抵挡。

如今,羊杂已成为大同具有代表性的地方特色小吃之一,凡是来大同旅游的人都会品尝一碗又辣又香的羊杂。大



同的羊杂店也几乎遍布大街小巷,其中比较出名的有帅府街羊杂、贺老人羊杂、张老人羊杂、大女羊杂等。虽然每家的羊杂做法大同小异,但却各有特色。

(锦华)

## 云中茶事

### 冲泡安吉白茶有讲究

安吉白茶的口感不苦不涩,滋味尤为鲜爽,并有“鲜如鸡汤”的美誉。不过,要想真正品尝到安吉白茶的鲜爽滋味,还必须要掌握安吉白茶正确的冲泡方法。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,安吉白茶是喜欢鲜爽滋味的茶友们不可错过的一种茶。在挑选安吉白茶时,要选择一芽二叶初展,干茶翠绿鲜活略带金黄色,香气清高鲜爽,外形细秀、匀整的优质安吉白茶。冲泡的茶具最好选用透明玻璃杯或透明玻璃盖碗,以便能够更好地欣赏到安吉白茶在水中的千姿百态,领略其叶白脉翠的独特之处。因为安吉白茶茶芽细嫩,叶张较薄,故冲泡时水温不宜太高,以80℃-85℃为宜,最好是纯净水冲泡。注水后,摇杯润茶3-5秒,以便观茶闻香。通常优质安吉白茶冲泡后,汤色鹅黄、清澈明亮,芽叶朵朵可辨,香气清鲜持久。然后小口品饮,你就会感受到鲜爽甘醇、回味无穷、唇齿留香的美妙滋味。

此外,紫玄和茶庄的茶艺师还提醒说,安吉白茶的储存也是有讲究的,储存环境要干燥、避光、隔绝异味。并且最好在一年内喝完,以免时间太长有陈味,口感不如之前鲜爽。

(一凡)

## 紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

地址:东信茶叶街926号

电话:13513524658

## 我家厨房

### “小猪盖被”



日前,笔者新学了一道菜,它有一个非常可爱的名字——“小猪盖被”。乍看这个名字,你是不是有些摸不着头脑?其实,“小猪”就是菜,“被子”是面卷子。

**食材:**排骨、豆角、食用油、八角、葱姜蒜末、冰糖、面粉、盐、酱油。

**做法:**面粉加酵母和成面团备用,豆角洗干净后掰成小段儿备用;将醒好的面团揉匀,擀成稍薄一点的大面饼,均匀涂抹食用油,并撒少许干面粉;将面饼三折叠好,用刀切成一指宽的条;取两个面条叠放,用筷子在中间横着压下去,压成花瓣状,然后扭成麻花样子,并用湿纱布铺在上面,使其松软;热锅,倒入食用油,油至五六成热时放入葱姜蒜末、冰糖,再放入排骨翻炒至变色,倒入豆角,继续翻炒;之后加水至没过食材,加酱油、八角、盐,中火焖煮;排骨熟后,将醒好的面卷均匀地铺在菜上,中火焖熟,这时“小猪盖被”就做好了。这道菜,排骨软烂,焖好的面卷吸收了浓郁的汤汁,让你好吃到根本停不下来。

(孟维鹏)

## 水果直接吃更有营养

水果含有丰富的营养,而且能够帮助消化,是我们日常饮食中不可缺少的食物。在生活中,大部分人吃水果时都是直接吃,有的人则喜欢将水果榨成果汁喝。那么,二者相比,哪种吃法更有营养呢?

记者在采访中了解到,果汁和水果虽然原料相同,但在营养上还是有一些差别的。这是因为水果在榨成果汁的过

程中,会导致水果中的一些抗氧化物氧化,部分营养物质流失,尤其是维生素C会损失较多。水果如果缺少了维生素C,其营养价值就会大打折扣。而且,在榨汁的过程中,水果中富含的膳食纤维也常常会被过滤掉,从而起不到助消化的作用。另外,榨果汁所需要的水果较多,无形中会让人摄入更多的糖分和热量,从而增加肥胖因素和其他危险因

素。与喝果汁相比,由于直接吃水果是连果肉一起吃的,所以水果中的营养物质能够被充分吸收。因此,水果直接吃比榨汁喝更有营养。

不过,对于一些消化不良或者咀嚼能力弱的人来说,喝果汁也是不错的选择,但要注意食用量。另外,榨果汁时尽量选择新鲜、水分含量高的水果,如西瓜、猕猴桃、菠萝、芒果等。

(一凡)