

把“国际美食之都”金字招牌擦得更亮

——市餐饮酒店业协会2024年工作重点确定

本报记者 王锦华

积极推进云冈文化上餐桌计划、面向全国征集“国际美食之都”logo、大力开发“大同菜”、策划“大同代王府美食系列活动”……日前,为进一步推进“国际美食之都”建设工作,推动我市餐饮酒店业高质量发展,市餐饮酒店业协会在弘雅饭店召开了2024年“新征程”工作会议,对今年协会的工作重点进行了安排部署。

回首2023 各项工作卓有成效

市餐饮酒店业协会成立于1991年8月,于2018年12月换届。5年来,在相关部门的指导和帮助下,协会充分发挥桥梁与纽带、引领与凝聚作用,在服务会员、繁荣市场、创建品牌、促进经济增长等方面做了大量卓有成效的工作。

精心组织开展“名师、名菜、名店”评选活动,在我市掀起“三名”活动高潮。活动中,各餐企共推出了270多道传统和创新美食,最终评选出名店26家、名师30名、名菜名点70款,为古都大同打造出一张对外交流的城市新名片。

全面落实“人人持证、技能社会”要求,开展职业技能和服务培训,为我市餐饮行业培养出一大批高技能、高素质人才。全市现有注册烹饪名师、大师119名,注册服务大师35名,为推动我市餐饮

经济健康、有序发展奠定了基础。

与大同市公安局交警支队联合开展“警民共建餐饮文明街区”活动,切实解决了餐饮企业周边“停车难、停车乱”问题。同时在每年“五一”、国庆和春节期间,还组织餐饮企业开展“共建警民情、温暖送岗餐、同创文明城”活动,为节日期间坚守一线的交警送上热乎乎的工作餐。

召开全市餐饮企业“爱大同、爱黄花”动员大会,大力推动冰鲜黄花上餐桌。并连续3年开展黄花美食大赛,助推黄花产业发展,促进农民增收。

带领全市餐饮人齐心协力,为大同获得“山西美食之都”“国际美食之都”两项桂冠贡献了自己的力量。抗击疫情期,还组织我市餐饮企业捐款捐餐近600万元,并为市民提供生活物资配送,彰显了大同餐饮人的社会担当,协会也因此荣获了“2022年度抗疫突出贡献奖”。

展望2024 一如既往再创辉煌

2023年,我市荣获“国际美食之都”荣誉称号。为迎接3年后世界中餐业联合会对我市“国际美食之都”称号的复核工作,在当天的工作会上宣布成立了市餐饮酒店业协会全力推进“国际美食之

都”建设工作领导小组,并将协会划分为古城、南城、御东、西城、北城5个分会,聘任刘东、全进贵、张墨霞、梁鸿彬、杜振瑞为分会会长。各分会会长还对如何做大做强美食产业、拉动大同文旅经济发展作了表态发言。

采访中市餐饮酒店业协会会长贺军说,2024年,协会将一如既往保持“不忘来时路,更展未来图”的奋斗精神,打好美食名片这张牌,用美食拉动和促进文旅产业发展。同时,结合我市推进“国际美食之都”建设后续工作要求,重点做好以下七方面工作。一是力争早日实现“云冈文化上餐桌,旅游消费人更多”目标。贺军说,2023年底,协会先后组织相关餐饮企业负责人在云冈研究院召开了云冈特色餐具设计品鉴会,参观了怀仁锦泰陶瓷有限责任公司。将云冈文化和美食之都有机融合,实现云冈文化上餐桌,会对拉动和促进文旅消费市场起到积极的促进作用。目前餐协与大同国际商会已签署了战略合作协议,力争早日推出大同餐饮文创产品,实现云冈文化通过餐饮这个媒介走向世界的目标。二是面向全国征集“国际美食之都”logo,提升大同美食的知名度和美誉度。同时,通过征集logo,吸引更多人关注、了解大同美食文化,促进大同

美食产业和文旅产业发展。三是在机场、高铁站、高速路、古城内街道布局“国际美食之都”城市标识,让这张城市名片深入人心,提升大同作为“国际美食之都”的城市形象。四是充分发挥烹饪研究院作用,大力开发、研究、创新“大同菜”,向全世界宣传、推介富有本地特色、本土风情的“大同菜”,让“大同菜”成为留住客人的“念想”“回味”。五是以开发“代王府美食”为切入点,策划“大同代王府美食系列活动”,再现明王朝的节庆活动、宫廷礼仪等场景,从而吸引游客,留住游客。六是加强校企合作,产教融合,推动大同大学食品营养烹饪学院早日挂牌成立。同时,加大对餐饮行业专业人才的培养力度,更好地服务餐饮企业。七是强化餐饮行业标准化建设,提升标准化工作的认知度和影响力,增强行业的核心竞争力。2024年,将围绕大同勺刀削面等10多个地标美食品牌,出台团体标准并督促餐饮企业规范使用。

贺军说,除此之外,市餐饮酒店业协会今年还将在挖掘大同老字号、传承大同美食、培训全市餐饮业厨师与服务员、提高服务水平和管理效率等方面持续开展工作,把“国际美食之都”这块金字招牌擦得更亮、叫得更响。



会长贺军对今年的工作进行安排部署



分会会长杜振瑞作表态发言



市餐协组织餐饮企业慰问交警



黄花美食大赛评比现场

挑选枸杞不能只注重外表

如今,枸杞等一些具有滋补养生功效的食物很受人们青睐,许多人在煲汤、煮粥时都习惯放几粒枸杞。可是,市场上的枸杞质量参差不齐,我们该如何挑选呢?

日前,记者在采访中发现,市场上的枸杞不仅大小不一,颜色也有深浅之分。一位摊主告诉记者,枸杞因产地不同色泽也不同,但一般来说,颜色看起来都很柔和。如果颜色过于鲜亮,很可能是染过色的陈货。所以,选枸杞时不要光看颜色是否鲜亮。另外,质量好的枸杞吃起来有一丝甜味,一些质量差的枸杞吃起来口感酸涩。此外,购买枸杞时也不要一



味挑选个头大的,因为有些商贩为了使枸杞卖相好,会用明矾浸泡使其变大,购买时一定要仔细辨别。

生活中,许多人喜欢在喝水时泡几粒枸杞,记者在采访中了解到,枸杞泡水时水温以50℃至70℃为宜。如果是黑枸杞的话,水温应控制在40℃至50℃,以免破坏其中的花青素。

(王锦华)

云中茶事

喝早春绿茶要注意

近来,一些早春绿茶已陆续上市,茶友们也迫不及待地买新尝鲜。其实,早春绿茶虽好,但在品饮时也有许多要注意的地方。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,春季茶芽肥硕,色泽翠绿,香气、滋味浓郁,特别鲜爽。不过,因为新茶没有经过一段时间的放置,咖啡因、活性生物碱等物质含量较高,易使人的神经系统兴奋,对神经衰弱、心脑血管病人不利。另外,新茶中未经氧化的多酚类物质、醛醇类物质含量很高,对胃肠黏膜有较强的刺激作用。因此,买回的新茶最好先存放半个月后再饮用,这样更有益于身体健康。

除此之外,冲泡早春绿茶时水温不要过高,这样泡出的茶汤才能清新宜人,并且保留较多营养成分。(一凡)

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址:东信茶叶街926号

电话:13513524658

■广告

2024《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·精品粤菜 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~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258号

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

好厨房 食味鲜

云尚 8 薯

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

裕盛祥

清清白白做人
规规矩矩做茶

裕盛祥旗舰店:大同市平城区永和路1565号
联系电话:15364620777