

精准布局 未雨绸缪

市餐协全方位服务“五一”假期旅游

本报记者 牛瑞芳

“来大同不虚此行”“大同美食太多了，来一次根本吃不完”“大同人热情好客，服务周到”。近日，许多社交媒体上都能看到游客来大同旅游的真实情感。

“五一”假期，大同不出意料地又“火”了一把。据统计，“五一”假期，全市重点监测景区累计接待游客758821人次。强劲的旅游消费势头，带火了我市假日期间的餐饮住宿业。为了给游客打造良好的用餐和住宿环境，市餐饮酒店业协会分别在节前和节日期间实施了一系列行之有效的措施，全方位助力服务假期旅游。

从4月下旬开始，市餐饮酒店业协会陆续成立了东城、西城、北城、南城、古城5个工作处。工作处成立之后，市餐饮酒店业协会召集各工作处所辖的餐饮酒店企业负责人召开了“五一假期餐饮酒店合理定价诚信经营推进会”，由市商务局、市市场监督管理局、市公安局交警支队相关工作人员对餐饮酒店如何做好明码标价、诚信经营、食品安全、酒店服务、酒店门前交通秩序等进行了培训和业务知识讲解。同时，市餐饮酒店业协会会同市

商务局和市市场监督管理局起草了《大同市餐饮酒店行业文明诚信经营倡议书》《大同市餐饮住宿行业诚信经营合理定价倡议书》。

4月28日，市餐饮酒店业协会又与市市场监督管理局、市商务局、市公安局交警支队成立联合工作组，对市内多家餐饮酒店企业进行检查和督导。联合工作组深入30多家餐饮住宿企业，查看各企业接待准备情况，不仅要求企业对食品安全工作要高标准、严要求，还建议各餐企做好高峰期接待预案。在综合型酒店和中小型便捷酒店，联合工作组查看了房价是否做到明码标价、设施是否完善，要求酒店服务力争做到尽善尽美，让人住游客有回家的感觉。在为期3天的检查和督导中，有480家餐饮住宿企业在显著位置张贴了两个《倡议书》。

为了更加深入地开展“警民共建餐饮文明街区”活动，“五一”假期，市餐饮酒店业协会还组织我市部分餐企为在重点交通拥堵路段执勤的交警开展了送餐活动。这是市餐饮酒店业协会与市公安局交



联合工作组在同乐楼进行检查和督导

警支队开展“警民共建餐饮文明街区”活动的内容之一，也是我市餐饮企业为实现“警民共同发力，创造良好的城市形象”贡献“餐饮力量”最直接的表达。5月1日—5日，红旗大饭店、瑞世佳典、孙记包子、新世纪烤鸭等餐企送工作餐1000多份。



市餐协组织餐企为执勤交警送餐

时令茶道(7) 立夏

醇厚清甜白牡丹

本报记者 牛瑞芳

立夏，是二十四节气中的第七个节气，夏季的第一个节气。立夏表示告别春天，是夏天的开始，因此又称“春尽日”。立夏后，日照增加，逐渐升温，雷雨增多。立夏，也是标示万物进入生长旺季的一个重要节气。时至立夏，万物繁茂。

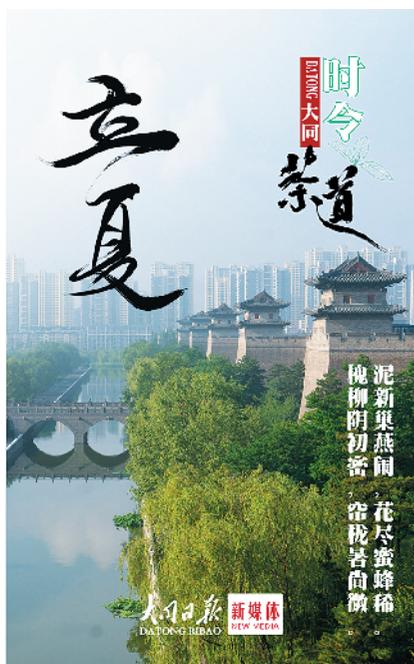
虽是立夏时节，但大同还感受不到夏天的炎热。在温暖舒适的初夏，喝什么茶最为适宜？谦益泰茶庄负责人马铮建议，喝一泡盖碗白牡丹正适合这个充满活力的季节。

马铮介绍说，白牡丹是福建省历史名茶，因其绿叶夹银白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛如蓓蕾初放，故得美名白牡丹。白牡丹外形叶张肥嫩，呈波纹隆起，芽叶连枝，叶缘垂卷，夹以银白毫心，呈“抱心形”，叶背遍布洁白茸毛。

白牡丹的制作不经炒揉，只有萎凋及焙干两道工序。虽然只有两道工序，但其工艺不易掌握。尤其是萎凋，要根据气候灵活转变，以春秋晴天或夏季不

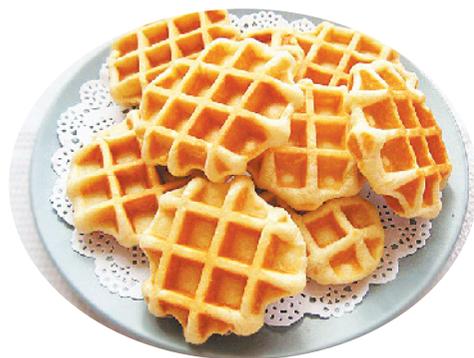
闷热的晴朗天气，采取室内自然萎凋或复式萎凋为佳。白牡丹一般为二芽二叶，并要求“三白”，即芽、一叶、二叶均有白色茸毛。

马铮介绍说，白牡丹有4种泡法，即杯泡法、盖碗法、壶泡法和大壶法。马铮说，白牡丹更适合用盖碗冲泡，取白牡丹投入盖碗中，用90度开水温润闻香，第一泡45秒，以后每泡延续20秒。“拿起盖碗，将茶汤缓缓倒入杯中，此时可见汤色杏黄明亮，香气扑鼻。”马铮说，冲泡过程中，茶香的显露也略有不同，开始是茶毫的香，渐渐变得清甜，草叶的气息越来越明显。等一切殆尽，却有淡淡的药香，让人感觉心旷神怡，心情愉悦。白牡丹作为白茶里的“当家花旦”，是最具有包容性的，不仅有银针的毫香蜜韵，也有寿眉的甘甜饱满。白牡丹冲泡后，碧绿的叶子衬托着嫩嫩的叶芽，形状优美，宛如牡丹蓓蕾初放，恬淡高雅。叶底嫩匀完整，叶脉微红，布于绿叶之中，有“红装素裹”之誉。



我家厨房

自制华夫饼



最近为了孩子能好好吃早饭，特意买了一个松饼机，学习如何做华夫饼。华夫饼又叫格子饼，用配有专用烤盘的烤炉制成。

食材：松饼粉、水、牛奶、鸡蛋、炼奶、花生酱。

做法：将松饼粉放入搅拌机，加少许凉开水打匀，然后加入牛奶、鸡蛋继续打匀。松饼机预热2分钟，刷油，取半杯浆料倒入松饼机的铁盘上，铺满，盖上盖子用中小火烤2分钟。等到没有蒸气冒出时，打开松饼机，取出做好的华夫饼摆放在盘中，抹上花生酱和炼奶即可享用。

华夫饼的主要原料是鸡蛋和牛奶，含有丰富的蛋白质和多种人体所需矿物质，很适合给小朋友当早餐。
(孟维鹏)

■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

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

金御盛宴艺术宴会中心

艺术婚宴引领者
用艺术为爱加冕

地址：大同市五洲帝景二期B2号楼
联系电话：0352-7273777

金御满棠·宴府

用心为爱烹饪幸福味道

地址：大同古城东南角李怀角20号(和阳街太平楼南80米)
联系电话：0352-7969888

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