

新明堂酒店广式早茶

品原汁原味 享岭南烟火

本报记者 牛瑞芳

在国际美食之都大同,从来都不缺各式美食。新明堂酒店引进的广式早茶不仅制作精良,味道纯正,而且品种丰富,颇具匠心。

新明堂酒店,之所以谓之“新”,是因其刚刚成为瑞世佳典餐饮集团的新成员。夏日的一个清晨,记者来到与明堂公园一路之隔的新明堂酒店。踏入酒店,中式风格的大厅古色古香,宽敞且明亮。广式早茶餐厅桌椅摆放整齐有序,间隔恰到好处,既能保证用餐的私密感,又不失热闹氛围。

采访中记者了解到,新明堂酒店特聘广东早茶制作名厨,将原汁原味的广式早茶带到大同。以“均衡营养,促进健康”为理念,一笼一盏间皆是匠心与创新的完美融合。原创菠汁柚子包,是一道集颜值与美味于一体的茶点。和好的面至少发酵2小时以上,纯菠菜汁与酥油制成酥皮,柚子酱与肉松搭配而成的馅料。包好馅料,盖酥皮,烤制15分钟。烤好的菠汁柚子包呈碧绿的色泽,拿在手上

轻飘飘的,浓郁的香气让人忍不住想咬上一口,暄软香甜。柚子酱与肉松加热后生成的甜中带咸、清香中带有肉香的味道,美味而奇妙。

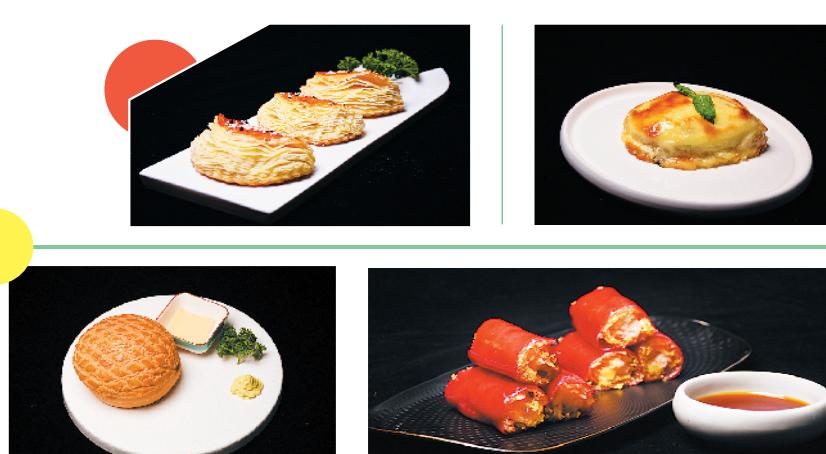
翻看菜单,港式菠萝油赫然入眼。是港式菠萝包错写成了“菠萝油”?与服务员一番沟通后得知,是港式菠萝油而非“菠萝包”,此处的“油”是黄油。与普通菠萝包不同的是上桌时除菠萝包外还有一小块黄油。菠萝包已划开一个小口,吃时将黄油放入,酥脆掉渣的菠萝包与清凉的黄油交织在一起,咬一口,酥脆与丝滑相得益彰。

芥香糯米鸡是一道制作极其繁复的茶点。光是食材就有10多种,糯米、咸鸭蛋黄、杏鲍菇、香菇、无骨鸡腿肉等。糯米蒸2小时30分,先拌入底味。将咸鸭蛋黄、杏鲍菇、香菇、无骨鸡腿肉、叉烧粒、红萝卜丁炒制后与熟糯米拌匀,加入微量芥末油,用荷叶包裹成中等面包大小,上笼蒸10分钟。蒸好的“糯米包”放凉后,去掉荷叶,再盖上由沙拉酱、芝士、炼乳组

合而成的“薄被”,入烤箱烤制8分钟左右。此茶点浓香四溢,多种食材产生的复合香味因芥末油的加持变得别具风味,再加上浓厚的奶香味,每一口都满足感爆棚。

虾饺皇也毫不逊色,几近透明的半月形饺皮透出粉红虾仁,咬破瞬间,鲜甜汁水迸出,新鲜弹牙。豉汁蒸凤爪,凤爪软糯,轻轻一抿,骨肉轻松分离,浓郁的豉汁味道深入每一丝肉里。除了这些,还有外皮松软、内馅香甜的叉烧包,色泽红艳海皇红米肠,撒满奥利奥碎的高筒盆栽蛋挞……新明堂酒店的早茶营业时间为早上7时至下午2时、下午5时至晚上9时,以满足人们以早茶为媒的休闲社交、商业交流需求。

最好的味道,是能让南北相知、古今相融。从一笼虾饺到一壶普洱,从岭南的精致到塞北的豪爽,在新明堂酒店相遇相融。晨起到明堂公园遛个弯,然后到“新明堂”品个广式早茶,让岭南的风雅温暖古都大同的清晨。



C 建行动态

善建者行
成其久远
A Partner For Ever

建行煤炭支行多维度宣传《存款保险条例》

为深入贯彻落实金融消费者权益保护工作,提升社会公众对存款保险制度的认知度,近日,建行煤炭支行以《存款保险条例》实施10周年为契机,以“十载存保安民心,金融基石筑梦行”为口号,依托“线上+线下”立体化宣传矩阵,融入“劳动者港湾”特色场景,开展了全方位、多层次的宣传活动,将金融安全知识送到百姓身边。

全场景覆盖

科技赋能“可视化”宣传+“港湾”温情联动
建行煤炭支行充分利用营业网点主阵地,在LED屏、电视屏、自动取款机等电子设备全天候循环播放存款保险宣传动画、标语及知识要点,以直观、生动的形式吸引客户关注。值得一提的是,该行在网点“劳动者港湾”区域贴心设置了存款保险知识

角——沙发旁的展架上,图文并茂的宣传折页清晰标注着“50万元以内全额保障”“存款保险不用客户交钱”等核心要点;休息区的电视屏同步播放定制动画,聚焦快递员、环卫工人等“港湾”常客关心的存款安全问题,用生活化场景演示存款保险保障机制。“等接单的功夫进来歇脚,顺便看懂了存款保险,以后存钱更放心了!”常来“港湾”休息的外卖员王师傅笑着说道。

走街串巷

线下宣传“接地气”互动+“港湾”延伸服务
除了科技赋能,建行煤炭支行还组织“张富清金融服务队”走出网点,深入社区、商圈、广场等场所,通过发放宣传折页、现场讲解、互动问答等形式,开展面对面宣传。“您知道存款保险能保障您的存款安全

吗?50万元以内全额赔付呢!”工作人员用通俗易懂的语言,结合真实案例,向老年群体、个体工商户等重点人群详细介绍存款保险的覆盖范围、保障机制及索赔流程,耐心解答“存款保险要不要交钱”“万一银行出问题怎么办”等关切问题,消除公众疑虑。此外,“劳动者港湾”同步开放宣传接待日,邀请周边居民、户外劳动者走进“港湾”,一边喝着热茶歇脚,一边听工作人员现场拆解“存款变理财”“虚假金融诈骗”等案例,将“港湾”变成可歇脚、可学习的安心金融安全小课堂。

长效发力

构建金融知识普及常态化机制

此次宣传活动累计覆盖超百余人次,发放宣传资料100余份,现场解答咨询50余

条,有效提升了存款保险制度的社会知晓率和认可度。建行煤炭支行负责人表示,该行将以此次宣传活动为契机,把“劳动者港湾”作为金融知识普及的常态化阵地,持续将存款保险宣传与“港湾”便民、惠民、亲民的服务深度融合,开展形式多样的金融知识普及活动,筑牢金融安全防线,为守护公众资金安全、维护区域金融稳定贡献力量。

通过一系列宣传活动,建行煤炭支行将“存款保险,保护您珍贵的存款”理念传递至千家万户,不仅强化了公众对金融安全的信心,更以“劳动者港湾”为纽带,用有温度的服务诠释了以客户为中心的宗旨。下一步,建行煤炭支行将继续探索更有温度、更具实效的宣传方式,让金融知识普及工作走深、走实、走心。(培烨 杨磊)

● 消费贴士

夏天选购樱桃要细心

夏天是樱桃大量上市的季节,记者在走访我市多个商超和水果零售店后发现,在售的樱桃中有些存在着霉变的问题,消费者在购买时要细心挑选。

记者从网上相关资料中查到,从6月上旬开始,大连、烟台等主产地的樱桃开始大量上市,萨米脱、雷尼、佳红等品种的樱桃,甜而微酸、风味浓郁。为了确保新鲜,这些樱桃大多通过冷链渠道或干冰封装的方式运抵我市。樱桃怕热,装运中如果在室外滞留时间过长,果体上就有可能滋生霉菌,不仅影响口感,还会对消费者的健康造成危害。

振华货栈兵兵水果店负责人介绍说,樱桃皮薄、肉软,在运输和贮存过程中极易因果实间的相互挤压而形成伤口,让霉菌的滋生有了可乘之机。另外,樱桃富含葡萄糖、果糖、蛋白质、矿物质等营养成分,这也是霉菌生长的理想养料。霉菌的种类众多,平常以孢子的形式隐匿在土壤、空气和水中,一旦遇到合适的环境就会冒出来大肆繁殖。通常情况下,夏天运抵的樱桃在常温或不通风的环境下滞留一天便可能发霉。而灰葡萄孢菌和链格孢菌等顽固菌株,即使在低温干燥的环境下也可能生长,是导致樱桃霉烂的主要“元凶”。

那么,如何准确判断樱桃是否发霉呢?新鲜的樱桃外观看起来晶莹剔透,果实饱满,颜色一般是红色,色泽亮丽。而变质发霉的樱桃外观看起来颜色比较暗,果体发软,有的会呈咖啡色。消费者选购时要注意观察樱桃表面是否有白色、绿色、黑色或灰色的霉斑,以及果皮是否有破裂、腐烂的情况。

记者在多处水果销售点留意到,很多消费者挑选樱桃时,会忽略其上附着的微小白点,其实这些小白点就是霉变点。消费者购买整件装的樱桃,如果发现黑色絮状物,通常这箱樱桃已身处霉变环境很久了。特别要注意的是,果蒂和果底处是樱桃霉变的高发区,要仔细检查这两处是否存在细微的白色菌丝,如果发现有异样切勿食用。

(焦燃)