

春日金城 美味迭出 小长假 让嘴巴过个满福节

业界扫描

清明小长假马上来临，对于贪吃的人们应该早就想着怎么去犒劳流口水的嘴巴了吧。都看到假期景点人头攒动，哪还有工夫停下来吃东西？肿么办？快瞧瞧，现在兰州又有一批新食物火起来了，假期三天挨个吃一遍吧！

”

01 鲜美爽口 斑鱼火锅不上火

提到火锅，许多人立马会联想到冬天，其实斑鱼火锅并非冬季的专利，原因就在担当主角的斑鱼。近期兰州街面的斑鱼火锅忽如一夜春风来，瞬间火了起来，刮起一场斑鱼热潮。

记者在几家斑鱼火锅店了解到，这种火锅是用新鲜的鱼头鱼骨炖汤而成的，先涮鱼片，最后烫上一些素菜，不会上火还营养，很适合春夏时节食用的火锅。

据了解，斑鱼火锅来自福州，采用云南广西一带的天然斑鱼为主料，由祖籍福州的侨商融合各地风味后自创。其火锅鱼肉被削成仅有 0.1 厘米的薄片，在底汤中涮几秒钟就可以食用，口感十分 Q 脆鲜美。据工作人员介绍，只有最新鲜的鱼才能切成薄如蝉翼的鱼片而不断裂。

02 便宜有好货 冒菜暖了这个春

除了斑鱼大群“游”进兰州城，冒菜也开始风靡。冒菜是成都的特色菜，就是先准备



西关某自助餐红火的午餐时刻 本报记者 刘佳 摄

一锅麻辣鲜香的汤汁，再把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份，在锅里煮熟，然后盛到碗里，那味道，就是一个字：香！“最快几分钟，人多了出菜也就 10 分钟。”永昌路一家冒菜店员说：“冒菜味好、便宜、出菜快。吃得好点，两个人下来 50 多元算多的。”

不少市民表示，快餐是够快，可大多卖相不佳；餐馆菜品卖相好，可又贵又难等，冒菜的确经济实惠。在冒菜馆里，原料不限，想吃点什么，加上干净、实惠的特点受到人们青睐，环境简单，类似小馆子。

03 自助餐人气旺旺

今年 1—3 月份，多家重点餐饮企业营业额同比都下降幅度很大，而自助餐类却呈大幅上涨态势。在餐饮业整体不景气的大环

境下，很多自助餐厅竟然要排队吃饭。

除了大家熟知的金汉斯、三千里等传统涮烤肉为主的自助餐人满为患外，星期五自助欢乐餐厅、尚品酷食客、第九位等新开业的自助餐均向海鲜、火锅、比萨等多元化发展了，让大家选择的余地更多。

记者了解到，随着高档海鲜自助的“普及”，消费者已经越来越“精”了，自助餐的高档标志早已更新换代为生蚝、金枪鱼、干贝、海参……随着高档海鲜自助餐厅逐渐增多，众商家为了争夺市场，纷纷开始大拼食材品质、就餐环境和服务质量，有的甚至开始走“平民”路线。阳光大酒店、皇冠假日酒店、白云宾馆、飞天大酒店等高端自助餐也纷纷拉起了团购战，争抢腰包欠丰满，但又超爱品尝美食的吃货们啦。

本报记者 刘佳

做菜流程透明化 甘肃餐饮店 今年开建“透明后厨”

A：“不知道这个菜是怎么做出来的？”

B：“饭店厨房的画面，咱还是眼不见为净！”

说起饭店里的厨房，总是一个讳莫如深的话题。作为一名饭店的顾客，一方面希望看看厨房到底干不干净、菜洗干净了吗？烹饪环境卫生吗？另一方面又觉得眼不见为净，怕看到厨房的卫生情况会坏了胃口。

近日，记者从甘肃省食品药品监督管理局获悉，甘肃省计划今年完成对 3 万余家餐饮单位的“明厨亮灶”改造工程，让深藏不露的神秘“后厨”现出原形，成为顾客眼中透明化的“裸烹”厨房。

为了让老百姓吃得放心，甘肃计划通过玻璃窗、高清摄像头与大厅显示屏相结合的方式，将餐饮服务单位的操作间、凉菜间、洗消间、食品库房等食品安全重点区域，通过直观形式或视频摄像展示给消费者，使后厨成为可视、可感、可知的“透明厨房”。

据悉，甘肃目前共有 5.7 万家有许可经营证的餐饮服务单位，“明厨亮灶”工程 2014 年的实施率计划达到 60% 以上，这意味着有 3 万余家餐饮单位将变身“透明厨房”，接受老百姓的实时监督。据悉，工程现已处于启动阶段，将力争让这种餐饮业的“阳光操作”于 2015 年在甘肃境内实现全覆盖。

本报记者 刘佳

娃哈哈纯净水，采用尖端反渗透水处理技术，将水中的杂质及有害金属严格去除，不含有害物质和细菌，有效避免各类病菌入侵人体。水质纯净，更甘甜爽口。

娃哈哈集团荣誉出品
<http://www.wahaha.com.cn>