你想要的健康美味早餐这里都有

——咸宁市第二届“文明放心餐饮店”一览

钰品福禄寿美食阁:

原生态食材铸就“神仙美味”

钰品福禄寿美食阁位于咸宁清华城商铺2-17-1-103,是一家国内连锁店,进驻咸宁已有4年多时间。

说到自家店的特色,店主吕新华脸上洋溢着自豪的笑容。“我们店里的面食很受欢迎,每天都有很多食客开十几公里的车专程来吃。”吕新华介绍,钰品福禄寿美食阁的丝瓜肉丝面是热销食品,在温泉城区口碑很高。而人气食品则是蘑菇面,采用人称“三九菇”的野蘑菇烹制,味道鲜美,被广大食客称道为“神仙美味”。

“除了保证食材的健康放心之外,店里的管理也很严格。”吕新华说,店里各项规章制度都严格按照市市场监管局的要求来执行,且员工一律持证上岗。

(记者 庞赟)

咸宁一才公:

在食材选择上下“狠功夫”

一才公餐饮管理分公司目前在咸宁有3家直营店面,这3家店铺的就餐面积是一般早餐店的两倍,桌椅摆放整齐;开放式厨房内的工作人员身着统一的工作服,戴着口罩和防尘帽,从备餐到出餐每一个环节都一目了然;墙上张贴有价目表,让前来就餐的食客一目了然。

除了店铺卫生安全外,一才公在食材选择方面下了“狠功夫”。据了解,一才公所用的油为古法压榨,面、粉也是自己压制,一才公的食材则由500亩通山县一才公农垦园自己种植、养殖,每天新鲜采摘配送至各门店,且坚决不使用冻货、剩菜。

一才公餐饮管理分公司总经理夏伟康表示,该公司从食材的种植、口味的研发、店铺的环境卫生管理等方面,丝毫不放过每一个细节,让市民吃得方便、吃得放心。 (记者 葛利利)

咸安区碧桂园天天早点:

更加注重食品安全

“餐馆的餐具均是经过消毒,洗菜时先泡后洗,保证菜的安全。”咸安区碧桂园天天早点负责人夏添表示,这次评为文明放心餐饮店,是对该店的一种认可,今后继续努力,更加注重食品安全。

夏添和父母一起经营该店,父母做早餐,他主要做负责做中餐和晚餐。在做餐饮方面,夏添有自己的一套“理论”:做餐饮既要服务态度好,餐品也要经济实惠,更要注重食品安全。

夏添介绍,店里的食材都经过严格把关,对每批货都有登记。餐具使用前必须洗净、消毒,并符合国家有关卫生标准。店里的加工经营场所必须保持整洁卫生。

“注重食品安全、倡导健康生活早已成为社会共识,这也是我们的追求。”夏添说。 (记者 吴青朋)

咸安区王记牛杂馆:

所有食材都图“新鲜”

“生烫牛肉和牛杂,是我们的主打产品。”说起自己的牛杂面馆,咸安区王记牛杂馆老板徐德仁信心满满。他的面馆从去年初开业,所有食材以绿色为主,其宗旨是做咸宁人民的放心早餐。

今年35岁的徐德仁一直在做面食生意。去年初,他将咸安区王记牛杂馆开到了书台街67清华城。自开业起,徐德仁就认真经营,店内的所有食材都是他从菜市场直接买回。

每次买的都是新鲜的牛大小肠、牛肚、牛筋、牛肉等,用20多种香料炖至两小时后直接食用,深受消费者的青睐。

经过一年半的发展,如今咸安区王记牛杂馆吸引了不少忠实的粉丝。为了保持优良的就餐环境和品质,徐德仁还严格要求店内环境卫生和食材安全。 (记者陈志茹)

高新温泉阿三小吃店:

打造特色风味小吃

“这次获得文明放心餐饮店,是对我们店前期工作的肯定,这更加激励我们,以后要做得更好。”高新温泉阿三小吃店负责人娄锐表示,该店将引进更多的餐品,满足客户的需求,保障食品的安全。

高新温泉阿三小吃店主要打造特色风味小吃,依托比较有名气的上海风味小吃,经营面食,生煎等。

在食品安全上,该店主要通过统一的中央厨房配送,保证食材的口感,又能保证食材新鲜,还能保障食品的安全。在卫生方面,也是严格把控。

“我们要尽快加强和完善食品安全和食材可追溯等方面的建设,待消费高峰到来,我们能从容应对。”娄锐对于未来的发展信心满满。

(记者吴青朋)

城食饺子馆:

每道吃食都对得起期待

走进位于咸安区天洁雅典城的城食饺子馆,扑鼻而来的就是一股浓郁的食物香气,随着一盘玲珑可爱的手工水饺端上餐桌,还未开动就引得人不由地咽了咽口水。

“我们店的招牌是手工水饺,从饺子馅到饺子皮,都是自己手工制作,所以味道和口感会比较好。”店主王晓春说,虽然做小吃类餐饮收入不高、且十分辛苦,但能收获一拨拨食客的称赞,让她感到满满的成就感。

“我店里的产品除了手工水饺,还有石磨肠粉,类型较为单一。”王晓春说,正因如此,她更要将两款产品做好、做精。从食材的购买到处理,对每一个环节严格把控,让每一道吃食,对得起食客的期待,更对得起自己的良心。 (记者陈婧)

咸安区幸福面馆(忆面塘):

用绿色食材主打养生系列

“我们面馆注重养生,食材选择上当然是绿色的。”说起自己的面馆,咸安区忆面塘面馆老板薛更勇十分自信。

祖籍重庆的薛更勇在咸宁定居20年,一直在做面食生意。两年前,他放下面食生意在书台街38号天洁罗马城开了一家面馆。“一开张我就是奔着加盟连锁的路子走的。”薛更勇说,为此他研究了一套自己的“方法”:面馆内每份养生汤都要配备的中药材,让在喝汤同时滋补身体;汤面则都需要牛骨头汤打底……同时配备规范的工艺流程,从材料到调味料的添加都有严格的标准,保证了味道和品质的统一。

如今,经过两年发展,忆面塘店铺不仅开了多家加盟店,直营店内早中餐品种也多达50多种,就是天天来也能吃上个十几天不重样。

(记者 葛利利)

咸安区华记食府:

用“星级酒店”模式进行管理

在咸安区金桂路环保局宿舍楼下,有一家名为“咸安区华记食府”的早餐店。店主名叫樊华刚,是一位“70后”的创业人士。

早先年,樊华刚一直在外面打拼,并且在北京、上海等大都市的星级酒店担任过总经理的职务。“积累一定资本之后,就萌生回乡创业的念想。”经过一番市场考察,樊华刚选择了早餐行业,并且按照星级酒店管理的标准来经营他的早餐店。

如今,他的华记食府在咸宁立足已有4年时间。150多平米的店面,吸引了一大批稳定的顾客。每天就餐人数几百人。

“我们店里的滋补蒸汤和炖汤是招牌,每天都供不应求。”樊华刚说,被评选为“文明放心餐饮店”,除了食材上的健康之外,店内的其他管理也必须“硬核”。 (记者 庞赟)

香城香记面馆:

用美味早餐开启美好一天

咸安区香城香记面馆青龙店的店主汪翠霞是“80后”。因为对饮食的热爱,她在两年前转行开了面馆。“都说早餐是金,我想让大家吃到更健康、更美味的早餐,开始美好的一天。”

位于咸安区青龙路48号的香城香记面馆主打汽水肉、蒸汤和热干面。热干面是特别订制的粗热干面,口感Q弹筋道,芝麻酱香味浓郁,加点酸豆角,拌开热气腾腾,令人食欲大开。

瓦罐煨汤有乌鸡汤、排骨汤、猪心汤、财鱼汤等等,种类丰富,价格也不贵,几乎满足了所有不同口味的人。所有的食材都是按照预估数量采购,这样可保证每天食材的新鲜。

香城香记面馆汤好味美量足,卫生防疫措施到位,即便是遭遇了疫情,香城贺记面馆的生意也几乎没有受到太大影响,每天都有顾客盈门。

(记者 杜培清)

王记特色早餐:

花样美食攒出好口碑

在咸安区永安大道宁虹市场,王记特色早餐可谓是周边市民心中的“过早圣地”。这家店不仅环境卫生,整个店面被店主收拾的整洁有序,最主要的还是该店的早点种类非常齐全。

“一般咸宁市面上普遍能吃到的热干面、豆浆、油条,您在我的店里能吃得到。市面上不常见的广东肠粉、重庆小面,我这里也有。”店主王勇说,他今年50出头,做早餐已经11年了,店内目前主打的早餐品种是广东肠粉、牛肉粉面、三鲜面。

“做早餐,口味是一方面,关键是食材,一定要从正规渠道采购,从源头确保食材的新鲜和卫生,这样做出来的早点才能让顾客吃得放心、吃得满意,一点一点积攒出好口碑。”王勇说。 (记者陈婧)