美食与您同行

齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊正式创刊

新春过后,齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊经过前期的试刊,今天正式与东营广大读者见面了。

自古以来"民以食为天",中国美食有着几千年的悠久历史。一路走来,谁又能逃过美食的诱惑?《东营美食》专刊适时而生,它是由《齐鲁晚报·今日黄三角》主办,东营市绿色餐饮商会协办,联手结出的第一个硕果,专门报道东营餐饮行业新闻、文化的专刊。

《东营美食》专刊秉着"好吃、吃好"为宗旨,将全心全意为东营市民服务,以搜寻东营美食为己任,全面介绍东营的饮食信息、文化为主,将于每周一在《齐鲁晚报·今日黄三角》刊出,推出吃在东营、百姓厨师show、美食资讯、美食故事等多个栏目。《东营美食》专刊将成为酒店与读者的桥梁,把东营甚至山东各地好吃的地方、好吃的菜品介绍给广大读者。

新手上路,仍有不足,希望广大读者、美食爱好者和各大、中、小酒店等与我们联系,参加我们的相关活动,给我们提出宝贵意见。

我们的联系方式:
张先生 15550546000
嵇先生 15990987396
邮箱:qlwbcanyin@126.com

读者、餐饮企业是《东营美食》的主人

本报与东营市绿色餐饮商会召开《东营美食》专刊创立座谈会

《东营美食》专刊座谈会现场。本报记者 嵇磊 摄

本报3月4日讯(记者 嵇磊) 2月29日上午,本报与东营市绿色餐饮商会在白云饭店召开了《东营美食》专刊创立座谈会。会议中明确读者、餐饮企业是《东营美食》专刊的主人,并对《东营美食》专刊创立和发展进行了讨论、研究。

《齐鲁晚报·今日黄三角》主编奚道贤出席了会议,并介绍了齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊的情况,为了更好宣传东营餐饮行业的成就和发展,为东营餐饮行业的发展创立良好的舆论环境和平台,以带动东营餐饮行业的快速发展。奚道贤主编表示,《东营美食》专刊是读者与餐饮行业的桥梁,读者和餐饮企业才是专刊真正的主人。希望各餐饮企业集思广益,提要求,出想法,共同将《东营美食》专刊打造成为东营最有影响力的行业专刊。

东营市绿色餐饮商会会长唐金虎向参加会议的人员介绍了2012年商会的工作计划,他对《东营美食》专刊的创立非常认同。唐金虎会长表示,餐饮和媒体是密不可分的,希望通过专刊,把读者和餐饮企业需求真实地体现出来,"通过大家办报,成为读者最喜欢的行业专刊。"

会议中,各餐饮企业对专刊表现出浓厚的兴趣,纷纷提出了需求和想法,本报专刊的工作人员一一做出了回答和详解,共谋发展。

东营市绿色餐饮商会会长

河丰园鱼馆董事长唐金虎:

壬辰龙年之仲春,齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊破土而出,创刊于共和国最年轻的土地、最具有活力的城市——东营市,可喜可贺。

饮食是物质的,更是文化的,也是一种重要的文化载体。孔子曰:"饮食男女人之大欲存焉"。 古今圣贤如此立论,可见在华夏文明中,饮食的确有其独特的重要地位。

在我国饮食文化之中,先有鲁、川、苏、粤,后有浙、闽、湘、徽,形成了代表我国饮食特色的"八大菜系",鲁菜为冠。中国人善于在普通的饮食生活中咀嚼人生的意义。

东营市绿色餐饮商会作为齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊的协办方,与《齐鲁晚报》精诚合作,积极向餐饮商会的从业人员提供更新、更专业、更实用的行业信息;向广大消费者提供更安全、更健康、更美味的餐饮场所,本着"推进食品安全,引领饮食文化,倡导饮食养生,促进社会和谐"的办刊理念,办好《东营美食》专刊,全心全意地为东营食客服好务。

齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊是一棵刚刚破土而出的幼苗,同时又是商会的企业文化结晶,它必将茁壮成长为参天大树,向东营消费者撒出一片绿荫,掬出一捧甘甜。

祝齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊在龙年里,龙德在田,龙凤呈祥!

东营市烹饪餐饮业协会会长

东营市富老乡亲餐饮有限责任公司董事长王利民:

《齐鲁晚报》是我们身边的好朋友,在《东营美食》专刊创立之际,祝齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊越办越好,引导市民绿色、健康、时尚饮食。

东营市绿色餐饮商会常务副会长

白云饭店董事长高峰:

共同打造健康美食,引导绿色餐饮文化。祝贺齐鲁晚报·今日黄三角《东营美食》专刊正式创刊。

同贺

同贺单位

孙武湖温泉度假酒店、渔家庄户院、饱口福饺子城、山东天河酒店集团、心连心酒店、山海传奇、一家亲、河口区仙河仙桥饭店、新邦宾馆、小渔港酒店、胜华酒店、龙凤祥餐饮公司、百胜园、广喜饭店、丽日锄禾、金海渔港、东海渔港、吉祥人家、海港码头、安然食府、胜园食府、玉泉小竹林、东营鸿丰餐饮、哥俩好饺子城、开口笑饺子城、金源酒店、山东食尚粮油连锁有限公司

(排名不分先后)

本报"百姓厨师show"招募厨房达人

您是不是经常为亲人做出可口的饭菜而感到欣慰,你是否经常为爱人做出爱心创意而感到欣喜若狂……只要每道菜品用心做,都会赋予它们特殊的意义。厨房达人们,本报开设"百姓厨师show"栏目招募厨房达人啦,您就不要藏着掖着了,拿出您的"看家饭菜",让更多市民了解、学会它们的做法。

如果您是DIY美食的爱好者,就请参加我们的"百姓厨师show"活动吧,请您尽快与我们联系!把您做的饭菜过程和饭菜照片通过邮件的方式发给我们,也可以写写您做饭的感受。同时,我们也可以去您家全程记录您的做饭过程。

您的做饭菜过程,将刊发在本报固定板块,本报也将不定期选出"百姓美食大明星",让广大读者一同感受您的厨师达人风采。

联系电话:张先生 15550546000 嵇先生 15990987396
本报热线:8065000邮箱:qlwbcanyin@126.com

草根厨师的力量

美食论坛

一个厨师在一定的时间通过偶然的成功自喜,却在必然的未来发展中寻找不到方向,这是一个大的问题,所以我们必须学习。我们必须有新的处事观、方法论、大局观,我们必须善于合作。

作为新一代餐饮业人,我一直在力所能及地把我的关注和力量放在中小酒店经理人、草根厨师企业家身上,我相信中小餐饮的团结联盟力量是无限的。在2011年6月8日,东营市绿色餐饮商会成立。别看这是一群草根厨师、中小酒店老板,我们也是助推东营黄蓝战略经济发展和黄河三角洲开放的重要组成部分,我们学历不高,不懂得市场运营,不懂得政府的方针政策,甚至不懂得规避风险,靠的是中国千年来的诚信、勤劳、道德、价值观、共生思想,抱团取暖。只为在社会中有话语权,东营市的草根厨师企业家是具有蓬勃朝气和智慧的草根阶层。

中小餐饮酒店生存不易,联盟是出路。当前市场经济发展的不确定性,政府积极实施财政政策稳定社会发展,但微小的餐饮酒店大多生存不易,面临多重难题,主要包括:成本上升,选择专业从事餐饮的年轻人越来越少,人工成本翻到一至两倍。原材料物价上升,酒店成本居高不下;费用较重,在成本上升的同时,餐饮经营者普遍反映当前的一些额外费用增多,给酒店带来不少负担;盈利小、资金少,餐饮因受到成本上升、费用负担较重的影响,店内的盈利空间缩小。当前餐饮店面多为租赁,不能担保贷款,客户多数签单,应收账款增加是酒店资金紧张的重要原因。

东营市绿色餐饮商会三年前叫酒店联盟,为的是把实力单薄的中小餐饮资源整合,一家少、百家多,东营餐饮是一家,国家政策好了,我们还可以联保贷款,最后还有市工商联是我们中小餐饮的"娘家",东营餐饮人点燃新的创业精神,引爆自我创业热情,我们就做草根厨师英雄。

2012年,新的政府领导班子成立给了东营新方向,也给了东营餐饮新目标,东营市绿色餐饮商会带领东营餐饮业勇于把握机会,向全市全省乃至全国展现草根厨师的力量,推动东营市餐饮业前进,让整个黄河三角洲对我们刮目相看。 **(唐金虎)**

名店名菜

本期为您推荐的是东营市富老乡亲餐饮有限公司的两道特色菜:九转大肠和糖醋鲤鱼。

九转大肠

糖醋鲤鱼