

春风拂来,酒店生意走俏

春季出游让郊区酒店备受市民青睐

本报4月8日讯(记者 嵇磊) 近日,气候逐渐变暖,不少酒店“迎”着春风,生意一路走俏。不少市民选择“踏青”出游,让郊区酒店生意甚为火爆,甚至一桌难求。

8日,记者对东营的多家酒店进行了走访。“春季到来

以后,野菜上市、海鲜的种类也愈加丰富,吸引了不少市民来酒店就餐。”心连心酒店负责人殷先生告诉记者,“从三月底、四月初开始,酒店的人流量、营业额比前期有所增长。最近的人流量比三月份中旬增长了20%多。”其他

酒店的生意同样火爆,特别是在郊区的一些酒店,出现了一桌难求的情况。

天气转暖,一家人、亲朋好友选择外出游玩。南二路、六户镇附近成了部分市民的首选。位于南二路的丽日锄禾的杨先生说,清明节前后,

酒店开始忙了起来,“其中以家庭和朋友聚会等为主。”

杨先生告诉记者,正常情况下,酒店一天的接待量是300多人,“最近几天,来就餐的市民需要排队等候,一天的接待量达到1000多人。”

广饶的孙武湖也是备受

市民出游的青睐。同样由于旅游的人多了,华泰孙武湖温泉度假酒店的生意也相当火爆。该酒店的工作人员李先生

告诉记者,从3月20日以后,来就餐、踏青游玩的市民越来越多,平均一天能接待1000多人,比平时多出两三百人,其中多以商务旅游为主。



初春市民选野菜需谨慎

医生提醒要选常见品种,食用前一定要洗净

本报4月8日讯(记者 嵇磊) 初春时节,不少市民喜欢在踏青的时候顺便挖点野菜回家尝尝鲜。记者在胜利油田中心医院临床营养科医生那里了解到,市民不要盲目食用野菜,要选择常见的野菜品种。食用前,一定要洗净野菜,最好用热水进行洗烫。

7日下午,记者在辽河路附近的金鸿花园门口看到,几名老大娘正晒着太阳聊天,其中两位老人正整理着挖来的野菜。一位老人告诉

记者,天气变暖后,地里长出不少野菜。这些野菜就是在附近的空地里挖出来的,回家可以做些菜馅。

“天气变暖,一些时令的野菜比较鲜嫩,不少市民便会挖些野菜。但在食用时,需谨慎些。”胜利油田中心医院临床营养科的万医生提醒,由于野菜的品种比较多,市民食用前要仔细辨别,选择像荠菜、苦菜、面条菜等几种常见品种的野菜,一些不认识的或者辨认比较模糊的野菜千万别吃。

万医生表示,空气中的一些尘埃或者悬浮物有时会附着在野菜的表面,“所以市民在食用野菜前一定要洗干净,可以用专用的洗涤剂进行清洗。最好用热水进行洗烫,彻底将野菜洗干净。”

“野菜含有维生素和蛋白质等,口感上比较清淡。”万医生说,如果市民在绿化带或者公园、马路边等地发现生长野菜,一定要慎重采摘,因为不知道这些地方是否喷洒过农药或受到污染,不宜食用。

美食论坛

野菜,那些味蕾上的记忆

本报《东营美食》创立以来,深受广大读者的喜爱,本报美食热线响个不停。近日,热心读者给本报发来邮件,抒发对野菜的情怀。

春回大地,万物复苏,草木争艳,我对春的依恋情愫在微风中发酵。春天到来的时候,地里会长出很多种可以食用的野菜,迎着娇而不媚的杨柳风,踏着喧而实在的黄土地,在草长莺飞的浪漫季节里,野菜,又勾起了我那些味蕾上的记忆。

记得小时候,我吃过一种叫“野蔓菁”的植物(现在很少见到了)。“野蔓菁”与蔓菁的外貌很相似,却结不出可以做菜的大块根茎,只能取其嫩叶做粥。野蔓菁的叶子狭长,上面还长有一层细细的绒刺,用手摸上去,有点扎手。但神奇的是,它一旦入了粥中就变得非常滑爽利口起来,有种喝豆腐脑的感觉。

苦苦菜是我所吃过野菜中最难忘的一种。苦苦菜又叫曲曲菜,有大曲曲菜和小曲曲菜之分,人们一般只吃后一种。也不知道谁为这种野菜起下了这么一个怪怪的名

字,名字中有一个“苦”字还不够,又加了一个“苦”字。苦苦菜出生时,绿绿的,先从土里钻出三两个嫩嫩的叶片来,像小猫的耳朵,等离地三四指高时,叶子开始四散开来,同时叶片也愈加肥厚,拿起一棵放入嘴中,用牙一咬,就会有一种白白的汁液流出,苦味就会瞬间从嘴里滑到心里头,所以在那时我最不想吃这种野菜了。但是今天,我却又不讨厌它的苦味了,也许是明白了人生本来就像野菜一样,是有苦有甜的。

黄须菜又叫皇席菜、龙须菜,也是我最常吃的野菜之一,虽然不知道它是否真的上了皇帝的筵席,但是,它可是咱们老百姓的救命菜,在那个物质生活十分贫困的年代,很多人都是靠吃这种野菜维持生命活了下来,为此,我每次吃黄须菜时,都会怀有一种敬意之情。黄须菜可以凉拌,可以摊

饼,可以包饺子,还可以蒸菜窝头……无论何种做法,它给人留下的滋味总是咸丝丝、脆生生、滑溜溜的,妙不可言,令人回味无穷。

儿时吃过的野菜除了荠菜和灰灰菜外,还有树上长的槐花和榆钱,虽然它们的味道都各不相同,但是它们都给我的心灵留下了快乐甜美的记忆。如今,在这个物质生活十分富裕的年代,食品安全问题却屡屡出现,为此,我常常想念儿时吃过的野菜,那些野菜的味道又仿佛回到了我的唇齿边。

(刘新华)



“百姓厨师”show

本报“百姓厨师show”栏目开设以来受到广大读者的喜爱。近日,笔名为枫红的读者给本报发来信息,推荐自己的拿手菜——“虎皮(头)鸡”,希望广大读者能够喜欢。

虎皮(头)鸡

材料:鸡(1500克,不含鸡杂)1只、花生油(1000克,用后仍可用)、少许精盐、花椒粉1汤匙、姜3个拇指大小、2棵葱的葱白、面粉适量。

做法:1.将1500克鸡肉切成约2厘米长、2.5厘米宽块状,洗净控干。加入精盐1汤匙,拌匀,最好腌1小时。约半小时后加入花椒粉1汤匙,拌匀。

2.将3个拇指大的姜切成

厚片。将2棵葱的葱白切成4—5厘米长。

3.将腌好的鸡块放入面粉盘滚一滚,粘多少面算多少面(为吸干水分)。

4.花生油1000克熬开(油多了炸得快)。把粘了面粉的鸡肉块掂下粘得不牢的面粉后放入沸油,炸至金黄,炸透后取出放入漏盆。

5.将炸好的鸡块,切好的姜片、葱白段和2/3汤匙精盐放入另锅,加水至少漫过鸡块。如愿喝鸡汤可多加些水。从开锅再续炖1小时(如用压力锅仅18分钟),色香味俱佳且离骨的美味就等您品尝了。

(枫红)

招募美食达人

您是不是经常为亲人做出可口的饭菜而感到欣慰,您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。

同时,只要跟美食有关,您就可以投稿,把那些给您留下深刻记忆的美食分享给我们,让广大读者一起分享您的美食心得。

我们的联系方式:

电话: 15550546000 15990987396

邮箱:qlwbcanyin@126.com(请您留下详细联系方式)