宠物秀

犬名:画画 主人:赵旭

主人寄语:谢谢你的陪伴,记得不要挑食,不要乱叫哦,就这样永远的萌下去吧。

宠物急诊室

原来是眼角膜水肿

市民:赵先生
宠物:比熊犬
症状:右眼充血半个月
地点:滨州市宠物医院

治疗:球后注射,局部药液浓度高,有利于眼角膜消炎、降水肿。这种治疗方法与眼角膜的生理结构有关。48小时注册一次,回家后可用护理液进行点滴护理。

吃货情报站❽

吃地道江南菜 品舟山活海鲜

来浙江饭庄品尝地道江南盛宴吧

文\片 本报记者 张卫建 韩志伟

浙江饭庄欢迎您光临。

走在滨州街头,各式各样的菜馆、饭店琳琅满目,川菜、鲁菜、东北菜等都为数众多,以上这些菜系,基本上都是份大量足。平时吃惯了大鱼大肉,有时想找一家清淡、细致的南方风味饭馆改换一下口味还真不是一件容易的事。

今年7月18日,一家名为“浙江饭庄”的江南特色菜馆在不声不响中开门迎客。虽然开业至今只有20天时间,却已在滨州城区小有名气,除了吸引大批身在异乡为异客的南方人士闻名而至外,不少滨州当地人也成为这家饭店的回头客。

“现在每天的顾客人数都在百人以上,我们目前有八个大小包厢单间,很多时间都会被预订满了,这20天的经营情况之好超乎我们预料。”浙江饭庄总经理唐礼差告诉记者。

唐礼差是浙江台州人,曾做过服装、超市等生意的他在滨州工作已超过5年时间,“以前在滨州吃饭,大多都是当地和川菜馆,虽然口感不错,但找不到家乡的感觉。在滨州有大量的浙江人,他们都和我有同样的感觉。为了让老乡、让自己的朋友,也为了让滨州当地人能吃上地道的浙江杭帮菜,我开了这家菜馆。”唐礼差说道。

浙江饭庄的厨师长唐小军年龄不大,从事厨师行业却已有接近20年的时间,“清爽、淡雅,是我们店、也是杭帮菜的最大的特点。”唐小军说。

在浙江饭庄大堂最醒目的位置上,写着该店的特色菜:红烧鱼头、脆香排骨、老鸭煲、铁板青、红烧猪脚、东坡肉……“这些菜的名字没有什么新意,但用我们浙江当地的传统做法烹调后,口感绝对不一样。”唐小军神秘地说。

说到杭帮菜就绝对离不开海鲜,“我们的海鲜全部产自舟山群岛,上船后用冰车第一时间运到滨州,从最大程度上保证了新鲜程度,到我们店吃海鲜,质量、口感绝对有保障。”唐礼差说道。

除了新鲜,浙江饭庄的不少海鲜以前都在滨州很少见到,像小龙鱼、青蟹等等,“现在正是休渔期,等休渔期结束,会有更多品种、更多数量的海鲜源源不断地运过来。”唐礼差介绍说。

菜地道,浙江饭庄的饭、酒也是浙江当地特色,杨梅酒、炒米粉,让顾客不必到江南,就能吃到一顿丰盛的江南盛宴。

如今,食品安全是市民普遍关心的问题,浙江饭庄严把食用油、蔬菜、肉类、海鲜等关口,确保饭菜安全卫生,“质量过关、服务过硬,是我们饭店的宗旨,没来过的可以来尝鲜,来过后保证你还想再来。”唐礼差说。