



东胜美食等您来

2015年11月13日 星期五 见习编辑:纪楠 美编:杨珣



三名客人围着东来顺特有的景泰蓝火锅品尝正宗内蒙羊肉。

“一炉炭火映红颜，二碟三盘五味碗，四首八箸玲珑浆，欲搅金锅醉神仙。”古人曾这样描绘过东来顺的涮羊肉，如今读来还能感受到其风靡一时的热度。又到了火锅盛行的冬季，来东来顺观一观古朴的紫铜火锅，赏一赏红白相间的羊肉片，闻一闻香浓清淡的口蘑汤，提起筷子把肉涮上一涮，浇上可口的调料，吃起来鲜嫩爽口，食而不腻。

入驻东营两年来，东来顺因地制宜翻新菜品，配以8种底汤，将鲁菜、湘菜、胶东菜多风味菜系融合其中，给东营吃货带来了阵阵惊喜。

用料精诚意足，老店开了百年

百年东来顺羊肉精致、调料香浓、底汤鲜美，多口味让您一饱口福

本报记者 邵芳

选取羊身五部位精髓 在东营也能吃到内蒙羊肉

11月6日中午，来自现河采油厂的张先生一家与客人早早来到了东来顺餐厅。“之前就听过百年老字号东来顺，如今在东营也能吃到内蒙古的羊肉，方便极了。”张先生说。

东来顺入驻东营两年来，吸引了一批又一批的顾客。据了解，东来顺的羊肉来自内蒙古高原东南部锡林格勒盟西乌珠穆沁旗的黑头白羊。这里的海拔在800到1200米，气候寒冷，年平均气温在0到1.5摄氏度，是黑头白羊生长的最理想环境。黑头白羊体格大，胸宽深、背胸宽平、尾肥大，是产肉性能较好的肉质羊。近年来，东来顺又开发了乌兰察布盟纯天然、无污染含多种菊科植物和名贵中草药材的新牧场，选用澳大利亚优良品种羊饲养、杂交，为油城人民带来了更加美味的享受。

东来顺的美味秘诀，优质羊肉是其一，选用优质羊肉的精髓则为其二。餐桌上所食羊肉选自羊身上五处精髓部分，即上脑、黄瓜条、大三岔、小三岔、磨裆。上脑取自羊肋骨处，肌肉与脂肪相间成长，带有大理石纹的天然花纹，味道嫩里透香。黄花条是包裹股骨的瘦肉，味道筋道有劲。小三岔由一条形似扁担的肌肉和包裹肋条瘦肉、脂肪混合而成，味道鲜美。大三岔的肉片一边肥一边瘦，让人齿颊留香。还有磨裆肉，这块包裹股骨的肌肉被誉为羊身上最嫩的部位，经过东来顺的杀菌调配，再沾上酱汁即可生吃入口，味道一绝。东来顺的大师傅将五个精髓部分顺经路切分，而这五部分仅占整羊净肉的40%左右，足以见得东来顺在选料上所费的功夫。



东来顺工作人员为客人准备了新鲜的食材。

打破传统、因地制宜 8种底汤、各式菜系搭配精致饮食

东营汇集了来自全国各地的人口，饮食习惯自然因人而异。细心的东来顺发现这座人口聚集的新城，在口感上有着多元化的追求，如何在保持传统的过程中发展创新成为东来顺人一度研究的方向。

在保持“选料精、刀工美、调料香、火锅旺、底汤鲜、糖蒜脆、配料细、辅料全”八大特色的同时，东来顺开始从完善菜品、丰富底汤、增加菜系等方面下功夫，从东胜有机蔬菜种植基地选种人们喜爱的应季蔬菜，每天选取新鲜食材成为餐桌上的美味。根据顾客需求，他们还要定期从市场选购新鲜食材，这样以来东来顺的菜品得到了极大的丰富，只要市场上有的蔬菜在东来顺都能点到。

汤底则是东来顺改革创新的一大亮点，属清真火锅的东来顺最初以营养丰富的清汤

为主，但为了适应东营人口味多元化的需求，如今的东来顺在清真允许的范围内增加了麻辣汤底、香辣汤底、酸味汤底、鸡汤汤底、番茄汤底、菌汤汤底等7类。清汤以海米、葱花、姜片、口蘑汤为底料，营养丰富，味道醇美；麻辣汤底选用秘制辣料，辣中带香、香中带辣；菌汤汤底，配以香菇等各类菌菇为底料，鲜浓相宜，沁人心脾……多元化的口味选择使得东来顺突破传统，备受欢迎。

但东来顺不仅仅满足于此，增加菜系成为改革的另一大目标。如今在茶余饭后，人们不但能享受到烧饼、驴打滚等传统的京式面点，鲜美可口的海鲜、香辣爽口的湘菜、滋补鲜美的鲁菜都成为火锅外的另一种选择。这不仅丰富起东来顺在火锅淡季时的选择，同时也吸引了越来越多吃货达人。

道道关卡严把食品安全 百年老字号受人青睐

在东来顺的后厨，记者看到，从桌子到案板、从切肉机到餐盘、从地面到墙角处处一尘不染。每一种菜、每一类肉都有固定的冷藏空间，由管理厨师亲自负责。

肉类经过道道标准检查方能运达。管理上，冷藏肉必须在保鲜库适宜的温度下均匀融化后，才能切分入盘，这样的肉质既有嚼劲又新鲜。切割完毕，羊肉立即放入冷藏室，不允许鲜肉与空气有过多的接触。

菜品必须经过严格的浸泡、消毒、清理，才能按需求切割摆盘。东来顺的师傅严格按照蔬菜“每天一清”的原则，保证餐桌上的菜品新鲜安全。“在食品管理与制作过程中，我们必须处处谨慎、注重细节，这也是星级酒店给顾客的一份承诺。”东胜大厦理膳部经理陈李伟说。

如今，东来顺也将销售方式与网络结合，美团、东胜大厦微信公众号均能查到东来顺的团购。此外，每年节假日期间，东来顺还会推出各种优惠活动，最大让利于顾客，将舌尖上的美味传承与传递。

东来顺的百年招牌非常响亮。有的顾客将生日宴会开到这里，还有顾客远道而来只为品尝正宗内蒙羊肉的风味。百年老火锅也秉承着不断改革创新的思路，给顾客更多舌尖上的冲击。

自制“葫芦架”化解起重难 胜北景安物业发扬勤俭节约精神，依托创新技术降本增效

本报11月12日讯(记者 邵芳 通讯员 谭双华 张冬梅) 在钻井施工过程中，一个俗称“吊葫芦”的工具以滑轮的原理能省时又省力地完成起重，但该工具必须以一个横梁等物体作为支撑点承重才可有效进行。近日，胜北社区景安物业市政队成功自制了“门形”可移动葫芦架，化解了吊葫芦存在的短板，使该队在进行起重作业时更加高效降本，而这项创新也只是景安物业公司降本增效的一个缩影。

据景安物业市政队副队长王海滨介绍，在市政队工作中经常会遇到起重重

量、大体积物品的情况，需要多人合力才能完成，尤其是在污水泵房修理过程中，则需要两个人下井抬泵，两个人路上接泵才能将数百斤的水泵运达地面，而井下过多的沼气对员工身体健康是一大威胁。对此，市政队开始想方设法解决难题。

过去市面上销售的葫芦架，既占地方费用也高，市政队决定自制可移动葫芦架。他们找来废弃的钢管和工字钢，自制了坚固的三脚架底座，以“门”的形状为模型，通过焊接、拼装等方式，最终可拆装的移动葫芦架研制成功。原来需要4人合

力起重的水泵，如今一个人就能完成。此外，这项工具还将运用到井盖、石墩等重物起重工作中，极大地方便了物业工作。

不仅如此，景安物业的“修旧利废、降本增效”的理念则体现在物业工作的各个细节。从2013年起，他们开始用水泥、钢筋和自制的模具制作水泥井盖，以钢筋为支架做成的水泥井盖比市场上的竹签井盖更加结实耐用，而且一个井盖能节约一半的费用。如今已有100多个井盖被陆续使用到樱花、桃园、百花等5个小区，使用效果良好且为物业节约了大笔资金。

2015年4月，景安物业环卫工手推垃圾车因破损严重急需换新，物业焊工、电工相结合买来了厚铁皮，利用旧车轮，利用业余时间自制了23辆崭新的手推车，这批手推车不仅方便了环卫工工作，得到了他们的一致认可，同时为公司节约资金万余元。

“修旧利废是物业员工在日常工作中培养的习惯，在低油价新常态的大环境下，我们理应发扬勤俭节约的精神，提高员工创新创效的意识，立足岗位比作为，为公司带来更多效益。”王海滨说。