

300多家酒店严把质量关

不符合相关规定的会员，绿色餐饮商会将以予除名

本报9月2日讯(记者 嵇磊)

近日，记者走访东营部分酒店了解到，为了迎接9月4日至6日的创城检查，各大酒店将严把质量关，给市民营造一个安全、卫生的就餐环境。东营市绿色餐饮商会的负责人表示，商会内的300多家会员在平时做好优质服务的基础上，将在创城检查期间，继续做好酒店安全、卫生工作，如有不符合相关部门要求的会员，商会将给予除名。

2日，记者在东城某酒店内看到，各种消毒记录、健康证等

证件都摆放在酒店内显眼的位置。酒店的工作人员正在打扫酒店内外的卫生，厨房和酒店内的就餐环境十分整洁。酒店的负责人则巡视着酒店的卫生环境，对酒店每个角落都认真检查，要求员工一定要将店内外打扫干净。

酒店的负责人表示，近期，多次收到东营市、区食品药品监督管理局两级单位的通知，为迎接9月4日至6日创城检查，请各餐饮企业在原有的基础上，继续做好酒店安全卫生工作。“我们酒店在平时就实施了多项自我监督

政策，为的就是保障酒店的就餐环境安全、卫生，为东营的创城做出一份贡献。”

东营市绿色餐饮商会的负责人表示，为了迎接创城的检查，商会会员在保持平时优质服务的同时，商会将继续要求会内的300多家会员严格按照相关部门的要求，力争把酒店的就餐环境做到最好，让市民吃得放心、吃得安心。“同时，如果在此期间，有不符合相关部门要求的会员，商会则会对违规的会员进行除名。”

“有机猪肉”低调进入东营市场

多数市民更青睐价格便宜的普通猪肉

本报9月2日讯(见习记者 张樱子)

8月30日，记者在东三路某大型超市看到，东营第一家销售“有机猪肉”的专柜悄然上市。“有机猪肉”的价格也比普通猪肉贵10元到20元以上。记者采访了十多位准备购买猪肉的市民，均表示并不知道现在有“有机猪肉”可以购买，买肉时更青睐价格相对便宜的普通猪肉。“有机猪肉”的销售人员称，刚在东营上市一周的时间，市民还需要一段时间认识、接受“有机猪肉”。

这是东营第一家目前也是唯一一家销售“有机猪肉”的专柜，刚在东营上市一周，现在已经有回头客过来购买了。”30日在东三路某大型超市销售“有机猪肉”的一位销售人员介绍说。记者对比发现，“有机猪肉”专柜的五花肉售价为

39元/斤，该超市自营猪肉专柜的五花肉价格仅为14.9元/斤，价格有20多元的差距。为什么“有机猪肉”比普通猪肉贵这么多？它和普通猪肉有什么区别吗？有机认证标志权威吗？对于记者的这些疑问，该销售人员说，价格之所以比普通肉贵这么多，就在于猪种优良，猪饲料也是按照有机标准生产，采取“散养”的养殖模式。和普通猪肉比起来肉质更加鲜美，更加富有弹性，口感嫩滑。之所以“有机猪肉”价格贵，还在于它要经过价格不菲的专业检测和认知，所以成本比一般猪肉价格贵。

据了解，我国现行产品分为普通食品、无公害食品、绿色食品、有机食品四类，其中有机食品的要求最为严格，农药、化肥、生长激素及转基因技术都是全面禁止使用的。对于其有机认证资质，市民要仔细查看外包装上是否有“中国有机产品”标志和证书号码，凭借此号码可以到“中国市民农产品认证信息系统”查询该企业是否真正具有有机产品认证及产品信息等。

记者发现，在中午客流量相对较多的时段，前来购买“有机猪肉”的顾客非常少，多数市民在专柜前看一眼价格之后便走开了。记者随机在超市内采访了十位市民，大部分的市民表示对“有机猪肉”不是很了解，有的市民甚至不知道“有机”的概念，不敢随便购买。“现在普通猪肉的价格本来就贵，那么贵的‘有机猪肉’顶多买两片给孩子尝一下，不可能整天吃。”正在购买猪肉的张女士说。

旅行当中怎么吃才健康

科学的饮食、合理的营养是人们保持健康体魄的重要保证。在旅游这一特殊的环境和特定的氛围中，如何吃好就显得尤为重要。“吃”是旅游中的一项重要内容，吃不好，就不会旅游好，要是吃出病来就更为不值。旅行当中怎么吃才健康？我们要提前做好哪些准备？来听听黄泰和高级营养师怎么说的。

指导专家表示，黄泰和高级营养师、培训师、福建营养师俱乐部秘书长，擅长各类人群的膳食营养指导及慢性病调理。

旅游是积极的休息

生命在于运动，而旅游是最好的运动。旅游更是一种放松身心的娱乐活动，它又游又览，俗称“游山玩水”，是一种愉快的休息。而旅游既能放松劳累的器官，又能运动松弛的肌体，养生益寿，促进身体协调发展，是一种积极的休息。

营养和水分要保证

在旅游中，畅游奇山秀水、名胜古迹固然令人心旷神怡，也会因四处奔波、体力消耗造成极度疲劳。在旅游活动期间，游客除了应保证充足的睡眠之外，千万别忘了营养食品的及时补充。

首先要选择富有营养的食品，因为在旅途中人的体能消耗很大，富含营养的食品才能补充所消耗掉的能量。在旅游中，人的体力消耗较大，容易口干舌燥、食欲不振，而含糖量较低的汽水、富含维生素的饮料及水果等，既解渴又可以减轻旅途的疲劳。

补充水分。不要只喝矿泉水或宾馆酒店的普通茶水，应多喝富含营养的杏仁露、椰子汁、浓缩橙汁等饮料。每天若能加喝一杯牛奶，则更为理想。

包里带点醋作用挺大

旅游中的卫生问题非常重要，尤其炎热的天气，非常容易引起肠道疾病，故应携带一点蒜和醋。尤其是醋，除有杀菌作用外，喝一杯加醋的温开水，可减轻旅途中晕车、晕船的症状。在浴水或洗脚水中放几滴醋，还可消除长途旅行的疲劳。此外，由于旅游的劳累，往往会影响人的食欲，旅游者可根据自己的喜好选择不同风味的小食品，但不要太咸，太辣、太油腻。

旅行水果有“四不吃”

出门在外，水果是个好东西，既可以解渴，又可以补充维生素，不过黄泰和高级营养师提醒说，选择水果应注意“四不吃”。即不吃不成熟的水果，因为这样的水果含鞣质多、味涩、可口性差；不要摘不认识的野果吃，因为有些野果对人体有害，甚至有毒；不要吃腐败变质的果蔬，因为这样的果蔬中有大量细菌繁殖，食后容易引起疾病；不要随便剥食果仁，因有些果仁中含有毒物质，食后会引起中毒。

据《福州晚报》

蛋糕标注须执行国标

质监部门：蛋糕标注不应按寸标

本报9月2日讯(记者

嵇磊) 近日，记者走访东营生日蛋糕销售市场发现，许多生日蛋糕包装大多没有按照规定进行标注。销售时还多以尺寸进行销售。东营市质监局的工作人员表示，蛋糕销售时，不应以“寸”单位进行销售，要以千克、克等计量单位，包装应更加规范。

8月29日下午，记者在胶州路附近的某蛋糕销售店里看到，在一个大的容器里摆放着十几个已经做好的蛋糕，不同的尺寸标注着不同的价格。店里的工作人员表示，同样款式的蛋糕尺寸越大，价钱越贵，“拿蛋糕时，会包装到一个盒子里，但不会标上质量。”

胶州路上的另一家

蛋糕店里的生日蛋糕也是按照“寸”进行销售的，同种蛋糕分为8、10、12等尺寸。店里工作人员表示，蛋糕价格根据尺寸、制作工艺和材料进行划分的。东三路上的一家蛋糕店工作人员表示，店里的蛋糕包装一般不会标有质量，但会告诉消费者是什么时候生产出来的。

东营市质监局计量所的工作人员表示，按照《中华人民共和国计量法》规定，蛋糕不应以“寸”为销售计量单位，应该按照法定的厘米、千克或克等计量单位。东营市工商局工作人员表示，如果消费者在购买商品过程中发现自己权益受到侵害，可以向工商等部门投诉。

美食达人：

三鲜豆腐羹

家住西城的任女士向本报推荐了一道口味较清淡的菜品——《三鲜豆腐羹》。任女士表示，这道菜主要以煮为主，口味也比较清淡。秋季比较干燥，希望市民们能够喜欢这道菜品。

“首先，要准备好做菜的材料。”任女士表示，嫩豆腐、鲜虾、适量的豌豆粒、玉米粒、鸡蛋，少许的盐、胡椒粉、鸡粉、生粉。

做法：“将豌豆和玉米粒洗净焯一下水，再将豆腐

切成小块，鲜虾剥去壳去掉黑线。同时把鸡蛋准备好。”任女士介绍，锅内放入适量的水，水沸后放入豆腐略煮一会，随后放入豌豆和玉米粒，煮至断生，同时放入虾仁略煮一会，再放入一点点盐和胡椒粉调味。煮到有些浓稠后，沿着锅边倒入打好的鸡蛋。先不要翻动，等鸡蛋稍微凝固了再稍微翻动一下就可以食用了。

本报记者 嵇磊 整理

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的饭菜而感到欣喜若狂……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)

主办：
齐鲁晚报·今日黄三角
协办：
东营市绿色餐饮商会

