



邮箱: 357231587@qq.com

协办:中国银联山东分公司 山东省烹饪协会 山东省旅游饭店协会

# 坚持做餐饮业公正的第三方评价

本刊主编 周爱宝

周末翻看手机里的照片，看到了王建宁，买哈木提和我三个人的合影。餐饮装饰艺术家王建宁同时也是一个出色的美食家，前一阵子的一个中午约他谈事，喜欢熬夜的他起得晚，正好买哈木提找我商量给社区环卫工人送哈密瓜的事，我们就凑在一起。建宁对买哈木提的喀什特色羊肉串、手抓羊肉、老酸奶、烤包子等赞不绝口。他吃过许多新疆菜，他的评论比我准。只是我的兄弟买哈木提租的房子在居民楼下，不能动明火了，他和家人刚投入的三四十万没收回成本就撤离了。

我们时常在微信里聊，他做餐饮时真材实料的决心和真诚做人做事的原则，让我们这些认识他的人很敬佩。相信他会东山再起，再展鸿图，相信大济南一定有他的用武之地。我还期待他出炉的那么正宗的喀什烤包子！

又看到与米其林大师林明京的合影，他的米其林三星大厨的履历让商家趋之若鹜，邀请他进驻商圈开店，房租很少或零，但他很冷静，就在宽厚里开一个不大的甜点店，守望着，等待着。甜点的品质是这



位金融行业出身的大厨一辈子的追求。

反思爱宝自己，齐鲁晚报美食家工作室做了半年，有点忙乱。特别是这几个月来，有些性价比高的小店竟然无疾而终。我们决定暂停探店，改成探人。人，才是这个世界上最宝贵的财富，一个好人，追求品质的好人，一定会干出大事。这期间与一些有情怀的老板探索美食业发展规划。感谢有你们，有情怀的鲁菜大师，帮我们理清了思路，让我们沉下心来，继续把当下的事情做好。

我们有一点坚持的很对：弘扬业界的良心。这期间，我看

到我曾经看好的饭店管理下滑，品质保持不住，我很生气。许多餐馆管理很差，缺乏工匠精神，人浮于事。有品牌支撑的某饭店在挥霍消费者的信任，店大欺客，欺负普通消费者对美食鉴赏较差，把中央厨房配送的快餐当现做的美食上桌。总之，不用心、不尽心是餐饮行业目前的痛点。

对消费者来说，质优价合理的美食仍然是缺乏的。新时代，餐饮业的主要矛盾已经发生变化，新时代的商家应主动从单纯追求利益向承担社会责任，提供真材实料的美味转

变；消费者从吃饱到吃美食，从单独追求价格低廉，到认识好货不便宜，品美食要从量到质转变。挑剔的、凭良心维权的消费者会促进行业发展；敢于说真话、保持公正客观立场的媒体对这个行业尤为重要。呜呜泱泱，一地鸡毛，不如追求品质和情怀。

作为记者我这么多年一直把私人友谊和公众利益分得比较清楚，持有公众立场是我在是非黑白问题上必须坚持的原则。或许伤了朋友，但我相信他们能理解。

任何事情心里追求卓越，实际行动可能才刚及格。如果做餐饮业只是糊里糊涂分杯羹，没有工匠精神，不可能做出一流的餐饮。企业家没有平等和分享的互联网精神，老板再大也是个平庸的商人。爱宝做财经报道二十多年见有钱人多了，深知格局大的人才能航向远方。我在想，三年甚至五年后的餐饮业是什么样子？现在所谓叱咤风云的企业还能引领潮流吗？

死去的净雅大酒店，死去活来的鱼翅皇宫大酒店，半死不活的金三杯，韶光不再的桃源大酒店、云亭火锅，……为什么餐饮品牌如此难以传承？一个餐馆品牌的衰落是什么造成

的？市场因素是外因，所有的混乱都先是由内部管理引起的，老板的才华和人品配不上他的野心。

行到水穷处，坐看云起时。如今，公信力在许多利诱面前不堪一击，涉及到自己的利益，嘴就可以歪歪着吹。没有了公信力，言辞华丽的文章像耀眼的泡沫，一戳就破。因此，我们的食指专刊只做媒体人该做的事，坚持做公正的第三方美食质量评价，让老百姓吃到货真价实的美食。

扫银联二维码  
品齐鲁美食



银联云闪付二维码支付  
支持APP列表



## 扫银联二维码

1. 先享 **88** 折
2. 再享银联

**62**  
折  
最高优惠 50 元！

3. 各大银行专属  
**第3重折扣优惠**  
即将上线……



## 相聚爱粥人，扫二维码有优惠

本报记者 赵婉莹

粥，对于国人来讲并不陌生。经历了数百年的发展，粥已经成为了我们餐桌上每日必备的饭食。粥有养生之功效，经常喝粥对身体健康极为有益。尤其对于现在年轻的上班一族，常久坐，缺乏运动，长此以往就容易形成亚健康体质，加上饮食不规律，常吃外卖快餐，健康就离我们更加遥远了。

济南专门做粥的商家应该有不少，今天就来说一说众所周知的爱粥人。爱粥人在济南有多家店，近日记者和同事来到的是位于世贸广场三楼的这家。店内的装潢简洁明亮，环境适合上班族解决午饭或者跟家人朋友吃个便饭。

粥的种类达十几种，常喝的皮蛋瘦肉粥、小米南瓜粥、伍仁养生粥、绿豆百合粥、黑芝麻粥、紫薯山药粥等等，无论你喜欢什么口味定能在这里找到一款适合自己的粥。每一款粥内添加何种食材都是精心研究出来的，所以每一款粥都有自己独特的养生功效。据经理介绍，在爱粥人喝到的粥保证都是当天现熬的，负责熬粥的师傅每天上午七点左右就要来到店里准备熬粥，这粥前前后后要熬上三个多小时才可以，大约中午时分顾客渐多的时候，新鲜的粥也就熬好了。来这里吃饭的人几乎都是奔着粥来的，所以每到下午两三点上午熬好的粥就卖光了，需要重新熬制为晚餐做准备。

店里的主打除了各式各样粥以外，就是与之搭配的饼了，像是店内主打的状元肉饼、西葫芦鸡蛋饼等等，每一款都深受顾客的喜爱。客人下单以后，后厨才会开始准备，从制作面皮到调制馅料再到烙制成熟，现做现卖。热腾腾香喷喷的馅饼上桌后立马就吸引了大家的目光，山东人爱吃面食又尤其爱吃馅饼，所以这饼刚上桌就被我们哄抢一空。薄薄的，被煎至金黄的面皮包裹着厚厚的馅料，无论是素馅还是肉馅，都让人大饱口福。

除了粥饼，如果想吃点炒菜，这里也能满足。虽说菜的档次不能跟星级酒店相比，但与朋友家人小聚足够了。

推荐点的几款菜品首先是大棒骨，个头足够大，一人一个，不但可以吃肉还可以吸骨髓，重点是便宜，满满一大盘只有四十余元。其次是烤麸，口感与面筋类似，既松软又筋道，这道菜来自上海，所以口味偏甜，十分可口。

凉菜，热菜加起来有数十种供食客们选择，大都是家常菜式，虽说不那么惊艳，但还算精致可口，闲暇时间与朋友或是来世茂逛街，吃厌了重咸重辣想吃点家常口味，可以选择来爱粥人一试。