

晨光粥棚:专注细节 品质如一

□本报记者 李林润

在我市有这么一家粥棚,每当饭点来临,去的稍晚一些的顾客只能排队等候就餐。为了缓解顾客排队现象,该粥棚一再扩张店面,这家粥棚就是晨光粥棚。3月26日,记者来到晨光粥棚长江路店,对晨光餐饮有限公司董事长张晓红进行了采访,听她讲述了她和晨光粥棚的故事。

从五间门面到两家分店

晨光粥棚创始于1999年,目前拥有晨光粥棚、晨光精品餐厅以及临颍华泰晨光酒店三家店铺。虽然晨光粥棚创始较早,但张晓红却是从2006年开始接手经营的。也正是从她接手的那一年,晨光粥棚取得了一个又一个的优异成绩——“漯河市民喜欢的餐饮品牌”“漯河旅游特色小吃示范店”“文明餐桌示范单位”……

“现在这个店装修扩建了三次。”张晓红说,为了给顾客提供更好的用餐环境,晨光粥棚从最开始的五间门面房,扩建到现在楼上楼下都是晨光的。每次店面装修他们都会投入700多万元资金。“虽然说店面的扩建装修花费了不少钱,但顾客的就餐环境确实提

高不少,而且我们店的消费也没有因为就餐环境的提高而提高,还是和以前一样,大众化消费。”

2016年,晨光精品餐厅在市区崂山路开业。晨光精品餐厅的就餐环境更为优美舒适,餐厅一经营,就有不少顾客上门消费。在不少人的印象中,分店的菜品肯定不如总店好,但去了晨光精品餐厅之后的顾客纷纷表示,晨光精品餐厅的菜品还是一如既往的好,菜品好、环境好、消费大众化。晨光精品餐厅的开业,获得了不少顾客的称赞。

2018年6月,晨光粥棚在临颍县开了一家分店,店面一经营,生意非常火爆。

好生意离不开最初的坚持

“晨光粥棚能做到今天这个规模,这和我们菜品的高要求是密不可分的。”张晓红介绍,食材是保证菜品质量的第一道关卡。张晓红在刚接手晨光粥棚时,为了保证菜品的质量,每天早上5点多起床,开着面包车到菜市场,对当天所需要的食材进行仔细挑选、购买。

购买完食材,张晓红顾不上休息,便和员工一起对食材进行处理。“和员工一起处理

食材,一方面是为了加快食材的处理速度;另一方面也能更好的保证食材干净卫生。”张晓红说,把这些工作做完后,已经临近中午了,这个时候正是粥棚最为忙碌的时刻。张晓红会和店内的员工一起忙前忙后。到了晚上,送走最后一桌顾客,张晓红还会和员工一起打扫店内卫生。

有些时候忙起来,张晓红根本顾不上吃饭,甚至有好几次因此而晕倒。除此之外,张晓红每天还会观察顾客餐桌上哪个菜剩下的最多,然后分析这道菜被剩下的原因,是口味不好,还是其他原因,从而更好的提升菜品质量。

说起菜品,这与行政总厨王得虎也有着密不可分的关系。“王得虎16岁离家学厨艺,来晨光没几个月,我就把他提到了厨师长的位置。”张晓红说,如今王得虎每天都会在这三家店之间来回走、来回看,更好地监管菜品质量。

虽然生意不错,但张晓红告诉记者他们不会盲目的扩张,即使扩张,也要以保证菜品的质量为前提。“中餐不好复制,厨师不一样,做的菜品也不一样。”张晓红说,接下来,他们将继续以高标准保证菜品质量,同时培养人才,为晨光更好的发展做准备。

畅饮彩陶坊 探秘桃花源 彩陶坊号旅游专列鸣笛开行



“仰韶·彩陶坊号”旅游专列鸣笛开行仪式现场。

本报讯(记者 杨淇)春季万物复苏,正是旅游的好时节。3月30日下午,漯河火车站广场上热闹非凡,“仰韶·彩陶坊号”旅游专列鸣笛开行仪式在这里举行。豫酒振兴,仰韶先行,据了解,此次“仰韶·彩陶坊号”旅游专列在我市鸣笛启航,是仰韶酒业为漯河分公司经销商组织的一次旅行活动。

记者在现场了解到,仰韶·彩陶坊漯河分公司提前3个月开始准备此次活动,当天共有800余人参加,分为13个团,经销商们将跟随每团的带团导游和公司带队工作人员开始为期5天的旅程。此次旅行会去湖北恩施,游览黔江芭拉湖,以及蒲花暗河、濯水千年古镇。游览重庆酉阳桃花源、凤凰古城等地。参观墨戎苗寨,进行对山歌、拦门酒等活动。

“很开心能够参加彩陶坊为我们举办的活动,希望这次旅行能够带来美好的回忆。”参加活动的孟女士告诉记者。

据了解,仰韶·彩陶坊以优良的品质,独特的陶香,在漯河赢得了广大消费者的口碑,得到很多经销商的高度赞誉。同时,仰韶酒业也是一家有着高度社会责任感的企业,不仅多次在我市进行捐资助学、参与各种公益活动,更是时时处处以“良心造酒、踏实做事”为原则要求自己,获得

了赞誉和表彰。

“2018年是彩陶坊上市的十周年,彩陶坊承天时、秉地利、应人和,市场销售份额逐年增加、品牌影响力逐年提高、产品质量得到一致认可。”仰韶·彩陶坊相关负责人表示,2018年,彩陶坊的销量跃上新台阶,整体销量增长超过45%,成为引领豫酒振兴的主要力量;2018年,仰韶共举办有73万桌宴会使用彩陶坊产品,覆盖700多万消费者;2018年,共有1815场会务活动选择彩陶坊产品作为会议的唯一指定用酒。

2018年,约3.5万核心经销商朋友和消费者到酒场进行工业游,近距离体验仰韶的匠心品质。同年,仰韶酒业还举办了十余场百万助学活动,打造“公益仰韶”,响应国家的脱贫攻坚战略,以实际行动精准扶贫。

“如今的成绩离不开各位经销商朋友们的关注、支持和信赖。在2019年,我们会始终如一地为经销商们提供更专业、更细致的服务。”相关负责人表示,接下来仍会以科技仰韶、品质仰韶、文化仰韶、生态仰韶、公益仰韶、诚信仰韶的公司理念去对待每位经销商,真心把经销商当朋友,用心对待每位经销商,让服务无处不在。

“也希望所有的经销商朋友在这次旅程中玩得开心。”相关负责人表示。

全麦软欧包 低脂又营养



烤好的欧包外脆里嫩,香味扑鼻。

□文/图 本报记者 姚晓晓

全麦无油无糖的软欧包是最近朋友圈比较流行的一款美食,不仅低脂肪,而且营养丰富,关键是制作方法简单,正好符合那些既想要均衡营养,又不想长胖的俊男美女们。家住市区柳江路的吴女士制作的全麦紫薯软欧包就很受朋友的喜爱,4月1日上午,记者采访了她。

吴女士告诉记者,制作全麦软欧包时材料要精细,否则会影响口感。只见她先将260克全麦面粉、6克青汁粉、2克盐和4克酵母依次加入盆中,再根据面粉的干湿状态倒入牛奶,搅拌成面絮状,再加

入20克葵花籽油,接着把和好的面揉成面团。

“为了防止黏手,可以把面团醒10分钟后再揉,待面团醒发至2倍到2.5倍的大小,用手指头蘸面粉,戳进去不回缩为准。”吴女士说。

趁面团醒发的时间,可以做欧包的馅料:将紫薯、南瓜或者自己喜欢的食材蒸熟,打成泥,冷却备用。再将110克糯米粉、30克玉米淀粉、180克水混合搅拌至无颗粒状态。锅内加入冷水,放入搅拌好的液体隔水蒸12分钟左右,待液体凝固,倒入干的糯米粉,用手揉匀,待糯米糍稍微不烫手后,从容器中取出,放到砧板上整形并等分成8块。

此时将发好的面团取出,排气,同样等分成8份,盖上保鲜膜醒10分钟。

然后将分好的糯米糍和面团擀成圆状,把糯米糍重叠在面团上,再用包包子的手法将馅料包进去,揉圆。

“为了使欧包的口感更松软,把包好的欧包整齐地放在烤盘上,盖上保鲜膜,放入烤箱,烤箱底放一碗热水隔水进行二次发酵,发酵40分钟,发至1.5倍大小即可。”吴女士说道。

发好之后在欧包顶部进行割包撒粉,“可以随意割,但一定要用锋利的刀,同时将烤箱上下火预热200度,之后就可以进行烤制了,20分钟左右后,外脆里嫩的全麦紫薯软欧包就烤好了。”吴女士说。

我家私房菜
做出你的菜:15139550001

品品香 PINPIN TEA
福鼎白茶 品品香白茶体验中心
茶·健康 品·送礼 质·收藏
广告
免费品鉴地址:崂山路王忠周胡辣汤对面 电话:2926999