

冬季火锅店 夏季大排档

周口餐饮“候鸟式”经营渐成气候

□记者 任富强

本报讯 冬季还是热火朝天的火锅店，天气一变暖，便在门口摆上桌椅经营起了大排档，这种冬夏都不闲着的经营模式逐渐在我市流行。

昨天晚上7时许，记者在市区建安南路看到，路两边摆满了简易的桌凳，闪亮的灯光把整个路段照得通明。扎啤、小菜、烧烤成为大排档的主题，自然也是食客们到场后必点的食品。建安路路西有几家火锅店门口的空白场地，也经营

起了这种大排档生意。天色渐晚，三五好友，喝着扎啤，吃着烧烤，海阔天空地神侃，十分惬意。记者探访了该火锅店，前来消费的食客却与大排档形成鲜明对比，上座率很低。

记者了解到，同建安路有同样经营方式的饭店大都集中在市区黄河路、汉阳路、工农路、人民路等。这些冬季一般经营锅、砂锅、拉面等生意，而到了炎热的夏季，就在门口空地上摆起了地摊，经营扎啤、烧烤。这些饭店一般采取两种模式：一是自己的厨师、服务

员等原班人马上阵，自己“本色”经营，火锅、大排档两不误；二是出租给别人，自己夏季休整火锅店，把自己门前资源租给外人经营，租赁时间就夏季几个月。

近段以来，这种“候鸟式”的经营模式在餐饮界日渐流行。据业内人士介绍，这种冬夏不闲的经营模式早些年已存在，只不过现在才开始流行。这种模式有很多优点：一是增加人气，到了夏季，火锅店人气不是很旺，大排档正好能为其带来人气；二是资源能得到优化整合，趁淡季做些

夏季受欢迎的食品，到真正的“打渔期”，大排档就“晒网”了，这样一来既节省了成本，又挣了两个生意的钱。

对此，记者走访了部分市民。市民对这些“候鸟式”经营也持两种态度。以市民刘先生为代表的支持派表示：“不错，能在不同的季节提供给市民流行的食品，满足市民的需求。”以马先生为代表的反对派表示：“除了噪音污染、烧烤带来的空气污染外，这些大排档大都不专业，对其食品安全表示质疑。”

夏季当头 远离危险要看温度

夏季是食物中毒的高发期，这主要与温度有关。食品安全里有一个重要的概念，就是食物的危险温度：5度到63度，而在这个范围内，37度到42度又是最危险的，这个时候，细菌的繁殖速度是最快的，一般4个小时左右，细菌繁殖能翻4096倍。因此，夏季安全饮食的关键在于牢记危险温度。

夏天天气炎热，冰凉爽口的冷菜比起让人冒汗的热菜更受青睐，殊不知，看似清爽的冷盆其实暗藏玄机，而这机关全在食品冷却的温度和时间。如果冷菜上菜时的温度跟室温差不多，那你就当心了，它正介于危险温度之间！室温下，细菌滋生的可能性较高，有可能微

生物超标，不太建议食用。

另外，到了夏天，很多消费者都会选择大排档。大排档的大快朵颐确实令人酣畅淋漓，但也通常是夏天最让人又爱又恨的选择。选择大排档时，加热时间足够长，使温度达到70~80度时，才能杀死食物中的致病细菌。一般来说，我们可以将食物放在嘴边看烫不烫。如果到嘴边觉得很烫的话，说明食品的温度约为70度以上。

专家提醒：细菌繁殖需要几个关键因素，即营养物质、湿度、氧气和温度，鉴于前三者的客观因素，我们唯一能控制的就是温度，保持时刻的警惕，远离危险温度，也就是保障了我们所食之物的安全。(健康)

酸奶与牛奶哪个更好

奶制品对人体健康十分重要。那么，面对鲜牛奶与纯酸奶，到底哪一个更好呢？经过无数专家的讨论，似乎已经有了定论。

酸奶比牛奶热量稍高，因为酸奶加入了7%的糖。

营养酸奶和牛奶差异不是很大，都是钙的最佳来源，也是蛋白质和维生素A、D及维生素B族的好来源。

从保健效果来说，酸奶更好。酸奶有调节免疫、预防肠道感染疾病、改善胃肠功能的作用，是世界公认的健康食品。

(爱妮)

《食疗养生》栏目诚征协办单位
咨询电话：0394—8599376

○最美味下酒菜○

老婆的凉拌马齿苋

我从不喝酒，也就是一年到头酒不沾嘴唇，我也不馋。老婆动不动会问我：“你今天喝酒吗？”我知道老婆这样一问，她就要变着法儿弄个小菜让我下酒。我立马说：“喝。”于是一大早，老婆就拉我出门到郊外。

那是在暑假里，我天天在筒子楼里码字，很少下楼。而平时老婆去得最多的地方也就是超市、公园或广场，像踩着晨露到郊外还是第一次。县城西北处有一个苗圃，那儿有各种苗木和花草，一年四季绿叶常青、花开不败，也就是这种苗木落叶了，那种苗木又吐绿了，这种花儿凋谢了，那种花儿又吐蕊了。夏天呢？叶更是葱茏，花更是鲜艳。老婆在苗木里涉足，在花丛里徜徉。而那被园丁刚刚锄过的地像海绵似的柔软疏松，难得见到其他一些小草。老婆和我走过的土地上留下了深不一

的坑。

忽然，老婆看到一株马齿苋很兴奋。那马齿苋嫩嫩的，估计冒出土没几天。老婆说：“我得把这株马齿苋挖起来带回家。”老婆说，马齿苋对预防和治疗肠炎有一定的疗效，平时吃点儿马齿苋对身体有好处。以前我一受凉，肚子就不好，不停地朝厕所跑。可是我长这么大了，却没吃过马齿苋。因为印象里马齿苋都是用来喂猪喂牛的。苗圃里的马齿苋并不多，东一株西一棵的，老婆像寻宝似的到处找。当时我们没有铲子，也没有镰刀，老婆是用一个瓦片把马齿苋挖出来的。老婆挖起一株马齿苋就递到我手里，我两只手快拿不下了，老婆这时说话了：“回家凉拌着吃。”凉拌菜很多，比如凉拌猪肝、凉拌绿豆粉、凉拌海带丝，而这凉拌马齿苋却新鲜。难道这就是老婆要做给我的下酒菜吗？我一脸疑

惑，还有一脸的不屑。

回到家里，正赶上做午饭时分。老婆不先做米饭，而是侍弄那堆马齿苋，清洗干净，就放在电饭煲里水煮。水开了，那嫩嫩的马齿苋顿时蔫了。老婆把这蔫了的马齿苋切碎，堆在一个盘子里。过后，对我说：“剥几瓣大蒜去。”平时，我只吃点儿辣椒，大蒜，我是碰都不碰，因为大蒜味太浓，吃了，走不到人跟前。有一次，我在学校里吃早餐，师傅放了一些蒜末在咸菜里，我吃了。到了办公室，对面的女教师伸过头来跟我讲话，我张嘴回应，可是话还没说出口，那个女教师就一脸厌恶地说：“呀，你吃大蒜了吧！”我说：“是咸菜里的。”意思是我吃得不多，无关大碍。可是那个女教师还是一脸厌恶地说：“恶心死了！”然后就躲得远远的，不跟我讲话了。当时我很尴尬，不知如何是好，发

誓再不吃大蒜这类味很浓的东西。我把大蒜剥好，用清水洗了洗就递到老婆的手里。老婆把大蒜放到案板上，拿起铁刀“啪啪”两下就把几瓣大蒜拍碎，放到了马齿苋上。我知道凉拌菜少不了酱油，我就把酱油瓶又递到老婆手里，老婆接过酱油瓶说：“家里没有麻油，你到超市买一瓶麻油来。”

一切准备就绪，老婆率先用筷子夹起少许马齿苋送自个嘴里尝了尝，说：“还不错。”我就把柜子里的酒拿出来。谁知老婆这时又夹起少许马齿苋送到我嘴边，让我尝尝。大蒜味太浓，我看到马齿苋上附着的蒜末，犹豫了。老婆还是逼着我尝尝，无奈，我就喝一口酒，把那少许的马齿苋吞到了肚里，感觉那凉拌马齿苋滑溜溜的、凉丝丝的、香喷喷的，挺爽口。老婆说：“你爱吃，明天我再去挖些来。”我头一抬，咕嘟一口把杯子里的酒喝光了，就高兴地自个夹了一筷子凉拌马齿苋放到嘴里。

(陆琴华)

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。
2. 投稿方式：发送电子邮件至 zkrb2578@126.com，并注明

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办
品鉴热线：15538612798

周口市民最喜爱的饭店 订台热线

- 周口百春永和豆浆**
一店：八一大道南路 8685666
二店：七一中路 8916666
三店：育新街东路 8260111
- 东云阁大酒家**
周口店：周口迎宾大道 8686865
项城店：项城市青年路 4322836
- 北京酱骨头**
地址：庆丰东路 8591888
加盟电话：13525702088
- 信阳私房菜**
一店：文明南路 8363588
二店：汉阳南路 8395855
三店：汉阳中路 6191777
- 周口农家大院**
地址：中州大道南段 8390277
- 峰基酒店**
地址：七一东路峰基庄园东邻 8102999 8103999
- 中州君悦饭店**
地址：文昌大道 8519966
- 信阳人家**
地址：汉阳路 8238986
- 刘家老母鸡中式快餐**
地址：人民路与大庆路交叉口 8226569
- 粤海城**
地址：中州大道 8394980
- 老东乡开锅羊肉**
地址：建安路(原光荣路)中段 8635678
- 仙翁渔庄**
地址：建安路北段(原光荣路) 8917188
- 越秀酒店**
地址：七一中路 8223333 8233333
- 越秀商务酒店**
地址：八一大道北路 8568333
- 皇家越秀**
地址：周口大道 8819999 8853333
- 九弟生蚝城**
地址：汉阳中路 6129878
- 味道江湖火锅**
地址：汉阳路 8599777
- 锦绣江南酒店**
地址：黄河东路 8318787
- 怡景田园休闲农庄**
地址：市南开发区 15603941116
代驾电话：13803940018
- 千味居**
地址：建安路中段(原光荣路) 8288000
- 云南石锅鱼**
地址：建安路中段(原光荣路) 万果园隔壁
电话：8526888/13523109000
- 春香园食府**
地址：七一路与文明路交叉口南 100米路东 8267683
- 重庆沱江鱼府**
地址：建安路南段(原光荣路) 路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话：8599376