

你想念的美食都回来了

记者为你探寻那些熟悉的味道

春天来了!随着南海街道重现车水马龙,万物复苏近在咫尺,吃货们也开始蠢蠢欲动寻找美食。

疫情防控形势稳步向好,南海各餐饮单位逐渐恢复堂食。

你最想吃的美食是什么?早茶、烧烤或是各种糖水?

昨日珠江时报记者兵分两路,为市民探寻那些熟悉的味道。



■烧烤店推出的烤羊排。

早茶

肠粉虾饺酱汁凤爪 堂食已经准备好了

喝早茶在广东人心中是一种愉快的消遣,约上三五七个朋友,或者和家人一起喝个早茶聊聊天岂不美哉?受到疫情影响,一个多月没有喝到早茶的市民有口福了,3月8日起,南海区部分有茶市的酒店已经开始营业。

走进桂城年年顺景酒楼,在一楼大堂可以看到原先能摆放60台圆桌的空间,如今只摆放了30台桌。“不仅是桌数减少到原来的一半,我们现在严格控制每桌的人数,原来坐12人的台现在只能坐6人。”年年顺景酒楼门店经理邵海英介绍,尽管现在疫情得到有效控制,但必要的防护是不能缺少的,这么做也是为了让市民吃得更安心。

接连几天开市,该酒店为市民准备了不少让人十分思念的茶点——顺景一品包、特色肠粉、酱汁凤爪、马拉生烧猪、红运佛跳墙,瞬间让人想要约上三五好友一起喝早茶“吹吹水”。

“我们现在也有做外卖,特色肠粉卖得最好。”邵海英告诉记者,为做好一份合格的现拉肠,厨房的师傅每晚下班前会将大米泡在水里,第二天凌晨4点半左右就开始磨米浆。“客人点一份,我们就现拉一份,口感十分爽滑。”配上瘦肉、虾仁、鸡蛋,那感觉真的太美妙了。

马拉生烧猪也是该酒店的招牌菜,“师傅会选择5-6斤重的乳猪来制作,首先要把猪骨去掉,然后用特制酱料腌制,最后放进烤炉烧制。”邵海英说,与其他店不一样的是,马拉生烧猪也是现烤的,为了保证上桌时口感能达到皮脆嫩滑的效果,每只乳猪都是客人下单时开始烧制。

除了年年顺景酒楼外,类似山顶沙河粉这样的连锁食肆也已经陆续开业,市民如果想来一顿丰盛的早茶,可以选择外卖,也可以出门去堂食,但是一定要做好防护措施,尽量选择有经营资质的门店,确保门店的消毒措施达到标准。



■烧烤店推出的黄米凉糕。



■酒楼推出的马拉生烧猪。



■烧烤店推出的羊肉煲。

烧烤

热乎乎的撸串 懒人在家也能当大厨

如果给“疫情后你最想吃的美食”来个排名,烧烤和火锅一定占有一席之地。不过,嘴馋的南海人不用等到疫情过后,就能吃上美味、卫生的烧烤。

昨天,记者联系大众点评APP好评率靠前的羊之道蒙古味道(桂城旗舰店)负责人武超得知,门店于上月底开放外卖服务,本月开放堂食服务。

店里有多少可供选择的口味?武超透露,为保证食品口味,目前只对易于加工、顾客易于接受的热门餐品提供外卖服务,比如羊蝎子火锅、羊肉类烧烤。为了保障烧烤风味,厨房专门对烧烤类产品进行锡纸包装,送到顾客手中依然是热乎的。

值得一提的是,除了外卖服务以外,该餐饮公司还推出预调制食品。“所有餐品在食品工厂完成包装、调味,再由快递公司冷链配送。”武超说,就算是没有烹饪基础的顾客,只需按照烹饪指引进行加热或简单翻炒,即可做出一道美食,风味能达到堂食的八九成,真正地实现“懒人做大餐”。

“自己加热、高温消毒,最大程度消除了顾客的安全顾虑。”武超说,更重要的是,因节省了人工成本,预调制食品相比堂食同类食品更加物美价廉。

“复工前,员工需进行疫情发生地接触史排查,确认无误测温通过才能正式上岗。”武超介绍,与此同时,员工每天上下班还要进行体温测试、岗前消毒,最大程度保障食客的安全。

港式茶餐厅

猪仔包菠萝包 暂时都供外卖

港式茶餐厅在南海很常见,位于天佑三路路边的十少茶餐厅尤为受欢迎。该店由于店铺环境复古,连碗碟都很有年代感,吸引了不少年轻人前往品尝。以往,甚至有不少人专程从广州过来试一试。

疫情来袭后,该店关闭了堂食,开始转战外卖。作为招牌的芝士鸡扒猪仔包、鸡扒蛋菠萝包也是外卖的热点,随着企业复工复产,十少茶餐厅的外卖生意也越来越好。

店员告诉记者,吸引食客的关键在于保持着同一口味。“比如鸡扒蛋菠萝包,除了选择好的菠萝包外,鸡扒的酥脆也很重要,再配上滑蛋,口感又脆又嫩。”

“我们包装好后,会封好口,同时注重消毒和保温。”该店员说,通常他们会包装2层,并为接单的外卖员测好体温再交由派送。

除此之外,牛肉滑蛋饭也很受欢迎。与窝蛋牛肉饭不一样,滑蛋牛肉饭的蛋是熟的却有生蛋的形态与口感,吃起来滑溜溜却又不腻,是上班族的不二选择。



■素食馆推出以“艾”为主题的菜品。

网红素食馆

推出春季限定 花样艾菜“诱”食客

清明节气临近,时令蔬菜——艾叶也到了最美味的时候。

主打素食的安乐茶饭趁着重新恢复堂食的“东风”,一口气推出了4个以“艾”为主题的菜品,分别是上汤艾叶、艾汁薄撑、艾香馒头、艾叶煎蛋。“不少顾客就是冲着艾叶来的。”安乐茶饭店店长谢佩欣笑着说,除了艾叶,花生芽、桑芽、藕尖等时令蔬菜悉数上线。

尽管如此,堂食客流远未恢复正常水平。“门店位于千灯湖商业圈,受疫情影响,不少白领居家办公或者自带餐食,对餐饮影响比较大。”谢佩欣坦言,目前门店每日食材进货量约为之前的1/3。

“还好有铁粉的力撑。”谢佩欣说,从二月中旬开始,倒是不少铁粉时不时来电咨询何时开放堂食。为此,安乐茶饭专门开设微店,线上销售热卖产品。其中,三选二点心盒销量最好,累计销售超过300份。

“通过微店购买部分产品可享受门店享受不到的优惠。尤其是前段时间每周一次的秒杀活动,特别受顾客的喜欢。”谢佩欣说,尽管餐饮行业受疫情影响面临不小的经营压力,但还是希望通过让利活动和顾客一起挺过寒冬、拥抱春天。

无证生产测温仪 南海一窝点被取缔

市场360

南海区市场监督管理局特约报道

珠江时报讯(记者/李春妹 通讯员/方敏 摄影报道)3月12日,记者从南海区市场监督管理局获悉,南海区市场监管局、里水食药分局联合公安部门在南海区里水镇太行路一栋旧厂房内,查获了一个涉嫌无证生产红外线非接触测温仪的窝点。

3月10日,南海区市场监管

局接到群众举报线索,在里水镇太行路一栋旧厂房内,有企业涉嫌无证生产红外线非接触测温仪。根据群众举报线索,南海区市场监管局、里水食药分局联合公安部门迅速行动。

经查,在该厂房发现有红外线测温仪生产线1条,涉案企业雇佣工人17人,正在生产红外线测温仪,现场有未包装成品74支,配件34种共计48箱,生产设备13台,而该生产场所的现场负责人未能提供二类医疗器械生产许可证,涉嫌无证生产。南海区市场监管局现场对涉案产品、生产配件、生产设备进行了扣押。

经初步调查,涉案企业通过微信朋友圈等销售方式已销售涉案红外线非接触测温仪683支,涉案金额近10万元。目前,涉案企业负责人刘某麟、生产主管韦某、线长黄某等4人已被刑事拘留。

据了解,疫情发生以来,为确保南海区人民群众身体健康,南海区市场监管局加强与镇街分局业务沟通,并密切与公安检察院等司法机关联系,不断加大涉疫情防控用药用械生产经营违法行为的打击力度。截至目前,已成功移送涉疫情防控各类药械产品违法案件2宗,公安机关刑拘涉

案犯罪嫌疑人5人。

为进一步做好新冠肺炎疫情防控用药用械质量监管工作,严厉打击疫情防控各类药械产品违法行为。下阶段,南海区市场监管局将全面梳理排查有关涉疫情防控药械线索,深挖违法源头,加强打击力度,确保南海区群众涉疫情防控药械安全。

南海区市场监管局提醒,市民要通过正规途径购买测温仪等防疫物资,通过微信朋友圈、qq群等渠道购买要提高警惕,同时要警惕三无产品。如购买到问题产品,可及时拨打81812345进行举报。



■南海查获一个涉嫌无证生产红外线非接触测温仪窝点。

统筹/珠江时报记者 肖莎莎 文/珠江时报记者 肖莎莎 周钊泷 受访者供图