

B01 热点



一沈阳女孩 在波士顿爆炸案中不幸遇难

她的四川女同学受重伤，目前伤情稳定

习近平慰问 死伤留学生家属

□据 新华社北京4月17日电

中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平对美国波士顿爆炸案造成我国一名留学生不幸遇难、一名留学生身负重伤十分关心，特意委托有关部门转达了对遇难学生的悼念、对受伤学生及两名学生家属的慰问。

习近平指示外交部和中国驻美国使馆、驻纽约总领事馆全力处理好遇难学生善后事宜和做好受伤学生救治工作，同美方继续保持密切联系，及时处理好相关事宜。

□据 新华社美国波士顿4月16日电

中国驻纽约总领事馆官员16日在美国波士顿证实，一名中国公民在波士顿马拉松爆炸案中不幸遇难。另有一名中国公民受伤，伤者目前伤情稳定。

失踪女留学生已确认遇难

在这次的波士顿爆炸案中，遇难者当中有一名中国女留学生吕某。爆炸案发生后，吕某曾一度下落不明，引发众人关注。据悉，吕某当时是和同学一起去看马拉松比赛的。吕某是这起案件中的第三名死者，

也是目前唯一一名中国籍遇难者。

吕某是沈阳人，2008年毕业于沈阳东北育才中学，后考入北京理工大学国际贸易专业，事发前在美国波士顿大学攻读统计学硕士研究生。

据中国驻纽约总领事馆官员介绍，总领事馆方面目前正在为吕某的家属赴美处理相关事宜提供协助。

受伤女孩已能开口说话

本次爆炸案的伤者中，还有一名来自四川的女留学生周丹龄。周丹龄是波士顿大学的在读研究生，事发当天她和同学一起在终

点附近观看马拉松比赛。爆炸发生时，周丹龄腹部受重伤。

据波士顿医疗中心外科医生特蕾西·德克特介绍，周丹龄被送到医院的时候伤势严重。16日，周丹龄先后接受了两次手术。目前，周丹龄已能开口说话，神志也较此前更为清楚。

周丹龄的波士顿大学中国同学在波士顿医疗中心看望她之后说，他们在重症监护病房见到她的时候，她已经能露出一丝笑容，并能简单地讲几个词。此前，她只能通过纸笔与人交流。医生表示，虽然周丹龄的伤情暂时较为稳定，但她仍未完全脱离危险。

全力处理好中国留学生死伤事宜

□据 新华社北京4月17日电

17日，外交部发言人表示，中国领导人和政府对事件中一名中国留学生不幸遇难、一名中国留学生严重受伤十分关心，中国外交部及中国驻纽约总领事馆多方开展工作，已同遇难者家属取得联系，中方有关部门将继续全力协助有关方面处理好相关事宜。

中国驻纽约总领事馆负责人已在波士顿医院方面的协助下探望了伤者。中国驻纽约总领事馆将为医院全力救治提供协助。

许多人都知道《三国演义》里关云长“过五关斩六将”的故事，但很少有人知道小辣椒这一火锅店最普通的调料想要进入天府火锅店也必须“过五关斩六将”。

小辣椒进天府“过五关斩六将”

在天府火锅的各个分店里每天都要上演“过五关斩六将”的情节。但这里的“过关”和“斩将”与《三国演义》里的故事不同，它们是天府火锅店严格把控原料采购的一种措施。辣椒是火锅店里最常用的调料，我们就以小辣椒为例来探问一下天府火锅生意火爆的原因。

调料进店要过五关

“现在的调料行业也进入了微利时代，面对一个全新的区域，市场最敏感的就是价格问题，尤其是商超和酒店领域。然而天府火锅店关注的重点却并不在价格上，手中没有好品质的调料根本就不敢和天府火锅店谈生意。”从事调料行业十多年的老张十分了解洛阳的酒店业，也非常了解天府火锅店。

天府火锅店对食材质量的控制非常严格，不只在调料方面，任何一种食材都要经过严

格的把关才能进入天府火锅总店和各个分店。而对火锅店的普通调料小辣椒来说。即便天府火锅店采购部每年都要多次赴原产地调研，但每一次进货仍要一颗颗地认真挑选。自然长红的辣椒个头均匀、皮肉厚度均匀，那么辣感也会相应均匀。接下来的各级质检关更为严格，从个头大小到新鲜程度，从观感到口感……甚至包装有无破损。

采购关、质检关、洗配关、出品关、验货关，五道基本关关相连，哪怕是一个小小的辣椒，也只有冲破五道关的防线才能有会上得了天府火锅店的餐台。

拔尖才能上料台

在天府火锅七一路店的自助调料台前，你每次都能看到新鲜的厚薄均匀的辣椒圈，而实际上这些辣椒是进入天府火锅店整个采购系统之后最好的辣椒。

“喜欢辣味的顾客，才会去自助调料台上取辣椒。那么这部分顾客对辣椒的要求也极高，只有我们更专业才能满足他们的需求。那么在挑选辣椒时，产地和品种的稳定性是必须的。我们再从每一批辣椒的个头和成熟的程度上严格把关，就能最大限度地保证每一盘辣椒圈的辣感基本相同。”“同时，我们再将辣椒按顾客对辣的敏感性进行分级，用不同辣度在不同场合的出现来满足辣感不同的顾客。”“此外，每一批辣椒的每一次配货都要基本保持一致，以保证顾客每次去不同的天府火锅分店都有同样口感。”后厨专业切辣椒的王师傅仔细而认真地告诉笔者。

“能服务好每一个顾客群体”正是天府火锅每一个分店都生意兴隆的原因啊！

食客满意放第一

小辣椒进天府，要“过五

关斩六将”。只是因为天府火锅店要严格把好每一道关卡，把那些无品牌、无合格证、有污染，国家禁止、变质、过期的伪劣产品给直接拦截在关外。同时把那些品相好，辣感稳定的小辣椒替顾客选送到每一个餐桌。

天府火锅店的管理人员心里都明白：无论多么丰盛、多么昂贵的菜肴，如果

没有顾客就没有了存在的价值；无论多少条管理规定，多少人参与管理，没有顾客的满意就等于零。因此，天府火锅店把食客的满意放在第一位。他们不断学习知名酒店对顾客的服务举措，不断听取顾客们的建议，他们只想尽可能地让每一位品尝天府火锅的顾客满意。

(李宇辉)

