

休闲·餐饮

麦道奇：让食物更加鲜嫩营养

□强子 文/图

现在,人们饮食追求的是鲜嫩、健康与营养,而这也是许多餐饮企业所追求的。但由于传统烹饪技法的限制,许多食物的营养会流失,口感会不好。

保持食物鲜嫩口感与原汁原味

位于涧西区九都路与珠江路交叉口的麦道奇生命主题餐厅,在全国餐饮行业中首家使用具有专利技术的“水分子气旋炉”来烹饪食材,通过高温水蒸气瞬间穿透与煮熟食物,并锁住食物中的水分和营养,保持食物的原汁原味。素菜,1分钟;土豆,3分钟;烤肉,7分钟……这种健康的烹饪技术用很短的时间就可以煮熟食物,并让你获得蒸、煮、烤、炸等不同口感。

不管是烹饪蔬菜还是烹饪牛排、羊肉、鸡翅等肉类,此项技术可以完全不必添加额外的烹饪油脂,比如烹饪肉类,此项技术会利用肉类自身的油脂进行烹饪,在烹饪的过程中还会流出大量多余的油脂,将食物中多余的油脂与盐分除去,保留重要的营养素,达到低油、低脂的健康饮食标准,调理出健康与美味的菜品。

除此之外,这种烹饪食品的新方式还能让食物中容易被氧化的营养素,如维生素、矿物质等,保留下来,并抑制食物细胞被破坏,最大限度地保持食物细胞的完整,自然也



幽雅的环境

美味的食品

就保留了食物原有的美味。此项技术因此被称为健康的食品烹饪加工技术。

“三元”健康标准保健康

另外,麦道奇生命主题餐厅自创“三元”健康标准为顾客服务,包括烹饪健康标准、原材料健康标准、营养均衡健康标准。

麦道奇生命主题餐厅对食材的健康与环保严格把关。麦道奇优选食品

原料的知名品牌商进行合作,有机食品、无公害绿色食品、放心肉等这一类拥有相关食品认证的食物原料是其始终不变的选择。食材在采购完毕后进行工厂化清洗,通过专业的车辆进行配送,大大减少了食材从清洗到制作这一过程中的二次污染。

只有来到麦道奇生命主题餐厅,才能够真正体会到食材的鲜嫩。

还等什么,赶紧来吧!

咨询电话:69959088

69959099

美食集中赢
吃遍洛阳城

喜欢美食的馋猫们有福了!《休闲周刊》召集馋猫,尝遍洛阳特色美食。如果您有美食信息,并且您的信息得到了众多馋猫的认可,您便有机会获得丰厚的礼品。同时,我们也欢迎有特色的精品招牌菜、原创江湖菜、私家菜、特色火锅等餐饮名店报名。

本期老北京涮肉将开展优惠活动。馋猫们,赶紧行动起来吧!

特别鸣谢洛阳春华秋实农博园为本栏目提供奖品。

QQ群号:217065274

咨询电话:65233733

15803799546

休闲7天
Seven Days

马耳他议会12日同意向非欧盟国家的申请者售卖国籍,每个名额标价65万欧元(约合87万美元)。据称这一计划在增加国家收入,同时吸引可能投资这个地中海岛国的“高价值人才”。

13日,市文联主办的“全国剪纸、泥塑、书法优秀作品社区展”开始首站活动。

14日,我市举行早餐示范店授牌仪式,80家餐饮企业被授予“早餐示范店”称号。各家早餐示范店除了在店内的明显位置摆放市商务局授予的“早餐示范店”牌匾,还将陆续在店面门头安装写有“早”字的标志牌。

12月15日前,我市将新投用300辆清洁能源公交车。

由市委宣传部组织开展的洛阳市第七届精神文明建设“五个一工程”作品征集评选活动正式启动。

截至目前,我市登记在册的民办博物馆数量已达21家,占全省民办博物馆总数的“半壁江山”。

17日,我国东北大部迎来入冬以来的第一场大雪,哈尔滨、长春等地宣布中小学、幼儿园于18日停课一天。这场来势凶猛的降雪持续至19日。

(相关内容详见《洛阳日报》《洛阳晚报》) 记者 李永高 整理

餐饮广告统筹 刘强
电话:15537980005



《“餐”议院》栏目邀您说说吃喝的那些事儿。我们的电话是:13838494922、13837999844、65233787,或者您直接把相关内容发送至邮箱:lywbcfzkb@163.com,您也可以直接加入洛阳晚报休闲QQ群(群号为326448767),我们将以此平台,帮您化解吃吃喝喝中的那些烦心事儿。

破裂的餐具该谁买单

□记者 吴彬 通讯员 张亚亚

近日,洛龙区读者蔡女士来电说:“不久前我在太康路一家餐饮店包了4桌宴席请客吃饭,席间并无异常声响。待客人全走了我去结账时,服务员突然跑来说有两个玻璃杯裂了,要求我按每个20元的价格赔偿,但我认为这无法证明是我请的客人造成的,因此不该赔偿。遇到这种情况,我该怎么办呢?”

市民:赔偿证据不足

洛龙区的郭先生认为,客人全都离席后服务员才说有两个玻璃杯出问题,第一无法确认那是哪桌的杯子,第二无法说明杯子裂缝就是客人造成的,因为存在杯子正常损耗的可能性。他建议遇到这种情况的消费者调取监控录像弄清事实。

市民李女士认为,包桌的费用包含菜品和服务,餐具是餐饮店提供服务的常用消耗品,其折损不该由消费

者买单。更何况,餐饮店的玻璃杯都是批发的,即使客人打碎要赔偿,20元一个也太贵了。

商家:餐具折损惊人

西工区玻璃厂路一家餐饮店老板称,餐饮业的餐具折损率非常惊人。以店内一款进价为18元的盛酒容器为例,不到两个月就打碎了14个,勺子、碟子等折损率更高,如果这部分折损完全由商家承担,数字比较大。因此,如果消费者不小心打碎了餐具,大多数商家会要求消费者赔偿。当然,有些店方也会根据情况对老顾客减免打碎餐具的费用,目的是与顾客融洽相处,多拉回头客。

洛阳晚报记者通过走访了解到,在一些中档餐厅,店方会制订统一的餐具价格表,如果就餐者打碎餐具要按价赔偿。价格表中每种餐具的价格往往取平均值,比如不论打碎哪种汤匙都按照5元付费等。据了解,在通常情况下,只要店里有统一的餐具

价格表,打碎餐具的消费者都会按价赔偿。

消协:最好协商解决

市消费者协会工作人员说,酒店包桌消费的主要内容是菜品,对于餐具破裂情况如何付费没有相关的规定。

在正常情况下,包桌时出现杯子破裂的情况,服务员应该当面告知弄破杯子的客人是否要为此付费。根据蔡女士的描述,店方说杯子是由包桌客人弄裂的证据不足,让消费者为此付费不够合理。店家应当加强对服务人员的管理,提高服务水平,及时发现餐具碎裂的情况,并当面与相关消费者进行协商。餐饮店经营要核算成本,如果确实出现消费者不小心打碎餐具的情况,本着互相理解的原则,消费者也该承担一定的费用。如果遇到此类情况双方争执不下,可由消协对双方进行调解;如果双方对具体价格有争议,可拨打12358找物价部门协商解决。