



???

即兴采访

## 天冷了,无肉不欢的人们切记——肉类必须烧熟煮透才能吃

■记者王艳 通讯员严敏

天冷了,对于无肉不欢的人来说,就是大口吃肉的时候。杭州市疾控中心营养与食品所副所长朱冰提醒,要保证“舌尖上的安全”,防止食物中毒,肉类必须烧熟煮透后才进食,加工时还必须生熟分开。

朱冰介绍,鲜肉营养丰富,适合大部分微生物生长。生肉一般含有细菌,包括致病菌及腐败细菌。由于细菌(例如沙门氏菌)可存在于温血动物的肠道内,在屠宰过程(例如去脏及处理屠体程序)中,生肉或会受细菌污染。此外,在屠宰过程中所使用的仪器及工具、处理人员的双手及衣物,以及环境亦可能令肉类被细菌污染。这些致病细菌可以入侵人体,或产生毒素而使人患病。

这些细菌在肉类上无色无臭,正常的烹煮情况一般能杀死细菌。然而,若其后的食物安全

措施稍有不足,如贮存熟肉的温度及时间不当,细菌便可大量繁殖,人们进食后可能会患上食源性疾病。

杭州市卫生部门常年监测提示,在熟肉制品中,常会检出大肠菌群以及蜡样芽胞杆菌,有时还会有超出限量值的情况发生。世界卫生组织表示,食物受微生物污染是全球关注的公共卫生议题,大部分国家过去数十年的记录显示,由食物中的微生物所引发的疾病事故大幅增加。

为了保护大家的健康,减低食源性疾病风险,朱冰建议不要购买来源不明及色、香、味、形等感官性状异常的食品;食物要烧熟煮透,特别是肉类等易被病原菌污染的食品应彻底加热;注意生和熟的食物、新鲜与剩余食物分开贮存。

同时要养成良好的卫生习惯,厨房应当保持整洁,用来加工食品的所有用具表面必须保持干净。

???

难忘记忆

## 那些肉香四溢的日子

■许瑞英

前些日子,在松阳县吊坛村云顶仙坑源度假村,举行了一场山里农家特色杀猪盛宴。杀猪宴上,除了农家菜品的原汁原味,还有便是那充满乡村气息的热闹劲儿。大伙出力的出力,围观的围观,好一个热火朝天的场景。

此时此刻,我一下子好似回到了小时候……

会做菜的都懂得,只有上好的土猪肉,才能在极筒的烹饪中凸显它的优势。记得小时候家里条件不好,很久才能吃上一次肉,而每次买来的肥肉,一定是要先下锅熬猪油的。没肉吃的时候,取一小块猪油炒菜,也是满满的肉香。更别提那养了一整年,吃番薯、玉米,喂菜叶、猪草的土猪肉了。在我的记忆里,妈妈烧的土猪肉,那是相当的香。



## 温州银行股份有限公司信贷资产债权转让招标公告

温州银行股份有限公司拟对信贷资产债权进行公开转让,现特发出本转让公告,对有关事项说明如下:

- 一、拟转让信贷资产有关情况**  
本次拟转让信贷资产共 35 户,涉及 70 笔债权,金额总计 299,750,528.12 元,其中本金 275,068,425.35 元,利息 24,682,102.77 元(截止 2017 年 10 月 31 日)。
- 二、受让单位资格和条件**
  1. 受让单位应为在中华人民共和国境内注册的法人或者其分支机构;
  2. 受让单位应根据相关法律、行政法规、部门规章和监管规定,有资格商业性买受银行业信贷资产。
- 三、招标组织安排**  
转让方配合符合条件的意向受让方对拟转让信贷资产进行现场尽职调查。
- 四、转让方式**  
本次转让为公开招标,报价日定于 2017 年 12 月 12 日。如果只产生一家符合条件的意向受让方时,拟采取协议转让

■通讯员汪蕾 记者许瑞英

一鸽食堂,开在金华江南最繁华的宾虹路上已有好几年了。名字和小店装饰都很文艺清新,有人给它贴上的标签是“金华文艺青年的最爱”。

在一鸽食堂,最受欢迎的菜品当属烤乳鸽了。取雏鸽一只,胸脯肉肥而不腻,洗净腌制入味,烘烤至表面金黄,流出油脂。就这样,一只鲜美的烤乳鸽就诞生了。这是食堂最初的一道关于“鸽”的主菜,也是至今为止来店客人必点的菜品。当然,在店里,还有一些与鸽有关的菜,譬如灵

魂鸽蛋、鸽子土肚汤、双椒鸽珍等等,也是非常美味的。

除了上述菜品,在一鸽食堂,还有香喷喷的猪油米饭、广式风味的黄金乳鸽、海南滋味的鲜嫩鸡饭、法式风情的鹅肝沙拉、云南熏烤的鸦片鱼头、新疆的烤羊肉串、日式手法烹烹的芥末虾球等。这些菜品,都是姜亮带着他志同道合的伙伴们,从天南海北寻觅来的。

几年过去了,因为菜品有特色,“一鸽”在当地的名气越来越大,堂食位置经常是供不应求。对此,“一鸽”的主人姜亮,有他自己的倔强和坚持。

## 舌尖上的仁昌酱园



酱文化,沉淀着中华传统文化的根脉。日前,由浙江大学和德国自由大学合办的德国研究所所长范捷平教授,带着 10 位德国留学生,慕名来到绍兴市柯桥区安昌古镇,走进拥有 120 年历史的仁昌酱园,感受中国传统酱文化的魅力。

在太阳能模拟天然晒酱场,德国留学生围着被

称为“酱油女皇”的仁昌酱园掌门人俞彩玉,从原料选用、天然晒酱、制作工艺、酱油品类,到酱油与中餐、酱文化与中国传统文化,一一刨根问底地询问,纷纷为仁昌酱园成为“舌尖上的中国”拍摄基地、百年坚守传统手工制酱工艺,而竖起了大拇指。

钟伟 摄影报道

???

善意提醒

## 长兴“28 字温馨提示贴”引导餐饮业主规范操作

■孙建新、叶晋冉

最近,有消费者发现湖州市长兴县泗安镇的各家餐饮单位在消毒柜、冷藏柜、更衣室、原料间、清洗池等地都贴上了一张张颜色分明、形式卡通的“28 字温馨提示贴”——消毒柜上贴着“消毒设施要备齐,餐具使用要消毒,消毒时间要达标,做好记录更明了”的“提示贴”;索证索票盒上贴着“索证索票为溯源,法律规定存两年,原料进货要验收,证票齐全感官验”的“提示贴”;冷藏柜上贴着“冷藏生熟要分开,一层生来一层熟,装盘覆膜味不串,美味新鲜还健康”的“提示贴”,还附有简明的

生熟荤素分类摆放的简明示意图。

据长兴县市场监管局泗安市场监管所的工作人员介绍,餐饮业食品安全日常规范一直是检查的重点,但由于餐饮业经营者变动大,操作规范要求内容较多,经营者比较难记全,在检查中常出现不到位的地方。而这些不到位,又极易引发食品安全事故。因此,针对这一情况,泗安市场监管所围绕消毒、原料存放、索证索票、分池清洗、工作分色管理、添加剂使用等多个常出现问题的环节,专门设计了一套食品安全日常操作“提示贴”,不仅简单扼要,而且朗朗上口让人好记。

???

特色美食

■王珍

美食不仅仅能在亲友间相互表达美好的祝愿,也可以让陌生人瞬间熟络起来。记得我们楼上有新邻居搬进来时,曾经挨家挨户敲门送来粽子、馒头和一种很好看的红色圆子。

新邻居在自我介绍后,顺便简单地说了下他的老家东阳。原来,那红色圆子叫东阳杨梅。长得还真的酷似杨梅啊。咬一口香甜软糯,有点点小上瘾的感觉。

在东阳,家家户户都有善做杨梅的巧媳妇,我们的新邻居就有一位巧手妈妈,给我们送来过不少珍贵的手造美食,想来我们有幸结成中国好邻居还是美食为媒啊。

东阳好吃的东西真不少,其中东阳的馒头馅料、杨梅全鱼和烧帽子糕,是民间传统宴席中最珍贵的祝福菜式,叫东阳三样贯。这三道菜都是面点加鱼、肉菜合成,又可吃饱,又能开荤。在物质匮乏的从前,当然是餐桌上的稀罕物,所以,一般会按每席人头限量上桌,剩菜是绝对不可能

“食堂嘛,不用太大,好吃就行。”这位 90 后老板年龄虽然不大,但做事却极其认真。为了拿到最新鲜的食材,他从源头把关:鸽子自己养,果蔬亲自选。他一直认为,食物最本源的滋味,并不完全是大师傅加工出来的。

因为热爱美食,姜亮对于每道菜的“望闻问切”格外上心。食物出锅、上碟,只需一眼,观其色泽、汤汁、表面,无需动筷品尝,就基本能判断这道菜的分值。

姜亮说,在“一鸽”的法则里,风味重于一切。他认为,吃是没有疆域版图的,只要食材好,味道好,就足够了。

???

教你一招

## 荷香粉蒸仔排

■许诺

日历翻至一年的年尾,气温也一天天降下来,冷的人就想躲在家里。今天就为大家邀请到上虞宾馆的高级主厨郑佳森,献上一道既荷香扑鼻又散发着浓浓暖意的菜式——荷香粉蒸仔排。

取数块农家有机仔排,尤以骨肉厚为佳,用沸水焯去血水,再捞出迅速投入冰水中,以锁住肉的鲜嫩和汁水。再以各式调味料腌制,时间可以略长。若喜欢酒味,可以加入黄酒,这不仅可以催出仔排的鲜嫩,还可以让肉质更浓郁醇香。

粉蒸仔排的另一主角就是香

米粉。香米粉是大米粉和糯米粉按一定的比例调配而成。将香米粉倒入铁锅仔翻炒,待炒到天然稻谷香气四溢后装盘。然后,把腌渍得当的仔排,在炒熟的香米粉中一滚,就裹上厚厚的一层,便可以随时开蒸了。

接下来的步骤就是蒸。取一竹制蒸锅,下垫一片翠碧荷叶,把仔排入笼屉先旺火后转文火蒸。

仔排、米粉、荷叶在高温中共生,出锅后,肉香、荷香,还有外层裹挟着的酥糯香米粉,咬一口鲜嫩多汁的猪仔排,一阵浓郁饱满的香味入口,身子便很快暖和起来了。

???

异域风味

## 意大利油醋汁沙拉

■吴昆

提起意大利菜,人们往往想起意大利面、意大利披萨等主食,确实非常的美味。但事实上意大利菜的前菜也是风味独特,这次意大利之行,我便品尝到了独特的意大利油醋汁沙拉。

抵达意大利后,我的肚子早已咕咕叫了,便催着朋友带我去吃晚饭。于是,我们便来到当地一家传统料理餐馆,品尝地道的意大利菜。餐馆装修考究,侍者彬彬有礼,入座我便开始研究美食,目光在牛排、意面等美食上难以离开,很快我便决定了主菜。朋友问我前菜想吃什么,我说无所谓,朋友便又点了前菜和饮料。

很快前菜便端了上来。说实话,我对西餐的前菜并没有什么特别的期待,因为基本上都是各种沙拉,果然这次的前菜不出意料也是沙拉。这份沙拉制作的确实比较精致,颜色搭配的也非常合适,令人颇有食欲;再加上我实在是饿了,便大口吃了起来。沙拉刚一入口,味道便惊艳了我。这份沙拉,不是普通沙拉酱或是千岛酱拌制的,而是用了一种特殊的酱汁,口味独特清爽,还带着一股清香,非常的开

胃。里面配上彩椒、黄瓜、生菜,口感生脆,令人食欲大开,确实称得上是一道开胃前菜。

朋友介绍说,这道菜叫做意大利油醋汁沙拉,是当地的特色前菜,很有人气。油醋汁是用意大利香醋配合各种调味料精制而成,味道鲜美,口味独特,也是这道菜的灵魂所在。说起这道菜的来历也是颇为巧合,古时意大利贵族便喜食沙拉,某天一位贵族家的公子淘气,偷偷在餐桌上的沙拉里加了醋和各种调料,然后搅拌均匀,准备看父母难吃的样子。没想到沙拉经过这样处理后异常美味,这道意大利油醋汁沙拉便诞生流传了下来。

作为一道传统前菜,意大利油醋汁沙拉的制作方式并不复杂,关键在于酱汁的调制。先将彩椒、黄瓜、生菜等配料洗净切好备用;在碗里倒入意大利香醋,然后加入适量的橄榄油搅拌均匀后,再加入盐和黑胡椒,如果喜欢好甜口可以再加适量白糖,将酱汁调制好后倒入配料中搅拌均匀便可装盘上桌。

品尝着美味的意大利油醋汁沙拉,才发觉美食不一定要隆重,简约的美食亦能品出别样的滋味。



## 东阳三样贯

的,所以也叫三样光。

馒头馅料,10 块呈头尖尾宽条型的三角形状红烧猪肉堆在盘中,正好聚合成馒头的圆形,中间填底的是碎肉,上面铺着笋干、黄花菜、木耳等菜;馒头上印着“寿”、“囍”等红字。松软清香的白面大馒头,就着酥烂、肥而不腻的红烧肉,即使在今天的餐桌上,依旧是筷子点击量很高的菜。这道菜取馒头的“发”意,祝愿发财致富、兴旺发达,皆大欢喜。

杨梅全鱼是典型的南方菜,杨梅用糯米粉加面粉揉成面团,

内嵌芝麻、核桃肉、白糖或红糖,搓成圆团,外粘红米,显得红红火火;全鱼一般选用一斤半以上的大鲤鱼,以讨“鲤鱼跳龙门”的彩头。吃过甜糯的杨梅后,吃几筷鲜美的鱼肉,香甜和咸鲜调和相携,去腻解腥,使人胃口大开。而菜中所含的“红火”和“富余”寓意,更是人见人喜。

烧帽子糕,是一道精细的功夫菜点,现在会做的人不多了。烧帽类似北方的烧麦,薄薄的面皮,裹着萝卜丝、肉沫、开洋等馅,捏成花瓶状;子糕是用蛋蒸出来的,切成

小块加汤烧煮而成。馅料丰富的烧帽加爽滑可口的蒸蛋糕,配着吃,鲜美无比。这道菜取烧帽的谐音“烧帽”,寓意戴上乌纱帽,升官发财,步步高升。相传这道菜曾是清朝宫廷菜式,因东阳人李品芳在朝为官,受皇上赏赐,得到食材配方和做法而传到东阳。这样的传说平添了几分诱惑。

至今,在东阳吃三样贯时,大人都要对孩子解说菜名含义,以鼓励孩子勤奋读书,积极进取,所以一直有“吃了三样光,人生更风光”的说法。

### 债权拍卖公告

定于 2017 年 12 月 13 日下午 14:30 在本公司拍卖厅(杭州文三路 345 号晶信大楼九楼)拍卖中国东方资产管理股份有限公司浙江省分公司对宁波市新霞洲精密铸造有限公司享有的债权及其从属之担保权利,债权本金 20800000.00 元,利息 646961.00 元,本息合计人民币 21446961.00(计算截止至 2017 年 4 月 25 日)。竞买保证金 400 万元。竞买人须于 2017 年 12 月 12 日 16 时前将竞买保证金交入本公司账户(户名:浙江省拍卖行有限公司,开户银行:农业银行杭州延安路支行营业部,账号 19-036101040016242)或本公司指定账户。展示、报名:即日起至 2017 年 12 月 12 日 16 时止委托方(中国东方资产管理股份有限公司浙江省分公司)提供展示看样(看样地点:杭州市庆春路 225 号西湖时代广场 5 楼)及相关资料查询,拍卖资料请向本公司索取。竞买人交纳保证金后须于拍卖前至本公司办理报名竞拍及登记手续,报名登记须提交有效身份证件及交款凭证,并签署竞买证,签收拍卖会资料。下列人员及机构不得参与竞买:国家公务员、金融监管机构工作人员、政法干警、资产管理公司工作人员、国有企事业单位管理层以及参与标的处置工作的律师、会计师、评估师等中介机构人员以及现行法律法规禁止参与竞买的其他主体。拍卖成交,买受人须按委托人提供的《债权转让协议》范本与委托人签约。标的清单查阅请登录本公司网站:http://www.zjspmh.com 报名、咨询地址:杭州文三路 345 号晶信大楼(宜思酒店)8 楼 联系电话:0571-85108026 13656676677 工商监督电话:0571-85211757 浙江省拍卖行有限公司

### 遗失公告:

浙江福邸家居有限公司(税号 91330108689057639K)不慎遗失已正常开具的浙江省增值税普通发票 2 份,发票代码:3300162130,发票号码:11527979,11527980,声明作废。  
富阳市拔山茶茶叶机械有限公司不慎遗失税务登记证正、副本,税号:330183682937705,声明作废。  
浙江省科学器材进出口有限责任公司遗失提单一份,船名航次:ATHENS BRIDGE V.056W,提单号:HWLISHA17091578,声明作废。  
遗失 2016 年 05 月 19 日由金东区市场监督管理局核发的金华市金东区叶剑浩五金工具商行营业执照正本,注册号 330703630050611,声明作废。

杭州远雄电子商务有限公司注销清算公告:本公司股东(出资人)已决定解散本公司,请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。

杭州远通机电设备有限公司注销清算公告:本公司股东(出资人)已决定解散本公司,请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内,未接到通知书的自本公告之日起四十五日内,向公司清算组申报债权登记,逾期不申报的视其为没有提出要求。