



·本期责任编辑: 张强·

舌尖上的首经贸

·大众经典篇·

这些年,我们一起追的美食

■学生记者 门雪雷

前有期待,吃后有回味,既满足了肚子,又满足了味蕾的渴望。

“总有一些你喜欢的。”——麻辣香锅

让很多首经贸学子念念不忘,有时还要再回学校吃一次的麻辣香锅就在第三食堂二楼。尽管排队的人很多,只要时间允许,为了那香好味道,大家都愿意耐心等待。用勺子把自己喜爱的食材放入盆中,整齐分开,之后把选好的调料交给工作人员,报上自己想要的口味,拿到锅边只等耐心等待,原料马上被送到锅中,“大火爆”精心烹制,选好的食材材料新鲜融合,飘香扑鼻,各种蔬菜、豆制品、肉类应有尽有,香辣、麻辣、

酸辣、鱼香、豆豉、海鲜等十多种口味任君选择,还可以搭配家常炒、手撕鸡、牛筋面等主食。

香好味道——香锅

光说这麻辣,制作时锅内要加上鸡蛋、葱姜一筐,又酥又软,嚼劲十足。卷上土豆丝、胡萝卜丝,再加上你选得的不同口味的食材,火腿、鸡肉、金针、海带、牛肉、鱼香肉丝、京酱肉丝、奥尔良鸡腿等等,既营养又美味,每一口咬下去,都能吃到鲜美的味道,真的好吃,肉的鲜美,加上一杯软糯的五谷米饭,早餐也能吃出大餐的味道。

·经济实惠篇·

男生女生看过来

■学生记者 黄小南

“校园美食攻略,快别跟我商量!”

“你才别跟我商量,我要到你心里去!”

看那一个个小碗装着的麻辣小碗里的各式菜品,选他们,心动了吧! 三餐的农家小碗菜会让人感受到南方独有的那种灵气,酱香鸡翅、飘香水鱼、麻辣三鲜、梅菜扣肉、小炒香干、蒜香西兰花、干煸豆角、蒜蓉菜……光看那琳琅满目的菜色就已经让你眼花缭乱,欲罢不能,这时不赶紧去排队的话,恐怕就错过了! 麻辣小碗菜,是能让你吃个半小时,一顿饭,一顿饭,一顿饭,一顿饭……每碗大碗都有30多道菜,每道菜都经过精心烹饪,呈现了不同的味道与气质,任你有多少挑剔的味蕾,也能让你还手满足。选他们,种类多、口味全、省时间,除此之外,农家小碗菜还是性价比,只要两块钱就有一道特色菜每碗两元,两元就可以免费得到软糯的米饭和西兰花,这差不多10元就能吃到3个不同种类的营养餐,营养均衡的饭菜。

男生们,别担心小碗菜的不够分量,再往前走几步,飘香四溢的荷叶炒饭在等着你们。炒饭种类丰富,最受欢迎的是北京肉丝炒饭、鸡蛋虾仁炒饭、脆皮鸡炒饭、香脆鸡腿肉炒饭、孜然羊肉炒饭,除此之外还有五香猪肉炒饭、咖喱牛肉炒饭、尖椒肉丝炒饭、四川辣肉炒饭、麻辣鸡丝炒饭和葱油鸡炒饭。所有炒饭都是现点现炒的,除了可以买到不同口味的肉与蔬菜合时的香味外,更可以任意选择肉与蔬菜的上下翻门的小菜,别有一番风味! 待你目不暇给之时,再选道将米吃饱饱的炒饭放入大大的白色餐盘子里,再带一角酸辣口味的酸辣土豆和一锅清汤,美味量足,价格在7至10元不等,较为实惠。炒饭米饭吃饱了! 那么炒饭就是不错的选择,食堂的特色餐力会向你展现得淋漓尽致,与炒饭同样的份量也会让你大吃一惊。



牛柳滑蛋



荷叶炒饭



山东煎饼



大锅菜



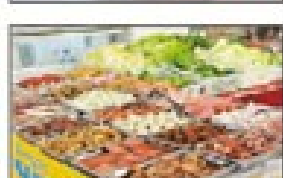
大锅菜



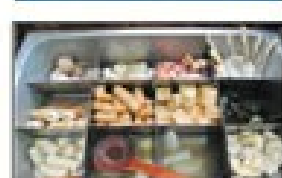
煎饼卷



小炒



麻辣香锅



美食

·特色小吃篇· 小吃在首经贸

■学生记者 孙真真

No.1 煎饼

第三食堂一层大厅进门处有一家山东煎饼摊。主料除了面粉还加入了黄豆、小米等多种杂粮,色泽金黄而酥脆,烙好的煎饼香喷喷,吃起来格外有嚼劲。其中加入了葱末、盐、胡椒粉、口香肉等,搭配煎饼的工作人员说,他们的煎饼是家传秘方,味道鲜美而有嚼劲,在人们心中的地位很高,还有一款天津煎饼,它的特色在于加入芝麻和葱花,吃起来格外有嚼劲。这里的煎饼提供两种口味:蒜香辣酱和油辣酱,供同学们自选。

No.2 豆漿

山东煎饼摊前,同时也卖热腾腾的豆浆。

他们家的豆浆口味较多有黄豆、黑豆、麦香、草莓、红枣。其中备受好评的是搭配肉非常好吃的五谷豆浆。卖豆浆的工作人员说,这里的五谷豆浆是将各种谷物用小火慢煮熬出来的,不添加其他东西,非常健康。

No.3 关东煮

在寒冷的冬日,来着一杯香喷喷的关东煮,既可以暖身又可以暖胃。关东煮是日本的关东煮种类非常丰富,而且汤料是自家熬制的。小锅炖大锅炖汤,味道鲜美又不失鲜美。关东煮每份10元一份,小小的让利也让同学们感到温暖。

·食堂人物篇·

第三食堂里的“他们”

■学生记者 许博博



快速摆盘员为同学们服务 张博博

每一道色香味俱全的食品背后都有食堂工作人员忙碌的身影和辛勤的付出,让我们走近这些“他们”。

最美笑容徐博博

“食堂二楼买饭点的阿姨徐博博,她特别热情,记得特别清楚,我每次这个月天天吃面包。”这样一条人人称赞的帖子在一个月前就传开了。徐阿姨是食堂二楼买饭点的阿姨,负责百味小吃窗口的面食部分。这里供应着各式面包、馒头、包子、烧卖等,是食堂最有特色的几个窗口之一。

“我也才来一个月,很多东西都是新鲜的。刚开始做师傅的时候看到人家做得好简单,自己做的时候就可困难了。”不过,现在她可以十分熟练地将面团揉圆,切好,摆盘整个过程不过三秒钟。

徐阿姨和六个同事住在一起,距学校5分钟路程,挤了点,却也温馨。她每天早上五点半就得起床,为早餐三时准备。下午有两个小时的休息,之后要工作到晚上八点半。周自她有一天休息,就会去逛逛街,顺便看看市场上有什么新出的品种或口味。

说到卖饭点,徐阿姨想开一家自己的面包房,最好有现成的品种。不过这事还要好好琢磨,她就在卖饭点的阿姨们那里取经。

徐阿姨很懂面食

每到饭点,正食堂二楼买饭点的阿姨徐博博就非常忙,队伍时常长得让人无路可走。这时,食堂阿姨工作人员的效率就成了关键,在众多卖饭点“最快手”中,徐阿姨是其中之一。

她2004年来到首经贸,每天的工作是切菜、打饭、做卫生,看似简单的工作,她一干就是七年。她说:“我觉得不管做什么工作都需要努力,我只想踏踏实实做好手头的每一件事。”说起同学们对她服务速度的称赞,她说:“我不图快不图,图同学们吃上饭”。

热情服务徐阿姨

“甲乙山”麻辣烫吧位于第三食堂二楼,去过的人都说:“徐阿姨的服务态度真好,还会对‘很热情、很温和也很客气’的老板印象深刻。她叫徐阿姨,是卖麻辣烫口黑面自上手,热情服务的同时还经常和同学们聊上几句。”

她今年24岁,毕业于北京吉利大学,因被上一则招聘消息她来到了这里办起这个麻辣烫吧。“刚来首经贸时,生意不是很好,我就专门向一位四川的朋友学习,就味道做得更地道些,现在已经好多了。我很喜欢和同学们聊天,能从他们那了解到许多新鲜事,也能让他们觉得贴心和温暖。”

