

南郊人气面馆大扫描

很多太仓人的清晨，都是从一碗面开始的。太仓好吃的面条不少，本周给大家推荐太仓南郊那一碗碗令人念念不忘的面条，相信总有一碗能够俘虏你的胃。



◆南园面馆

南园面馆，相信很多人慕名已久。如今其在南郊开了两家店，相隔差不多100米。

每次去店里，店老板总是笑眯眯的，一团和气。店里的汤有红汤和黄汤两种，面条软硬适中，浇头有十来种。油炸大排好吃，面衣薄脆，肉嫩；红烧牛肉面，肉块大，牛肉酥软入味。顺滑的面条被香浓的汤汁包裹着，加上牛肉的香味，吸溜吸溜吃得根本停不下来！

这是一家家门口常见的面馆，很多人一吃就是好些年。

◆阿蒋面馆

阿蒋面馆开的时间不长，算是南郊面馆界的后起之秀。

红汤底有滋有味，面条软硬适中，配上店家自制的辣椒油，味道恰到好处。浇头很丰富，别的地方不大见的鱼头、鱼尾、猪头肉、三鲜，在这里都能看到。免费小菜有私房现炒咸菜、香菜、大蒜叶、蒜泥。另外，桌上单配的酱油，是灵魂。

有时候生意好，排队是常有的。也难怪附近的外卖小哥经常过来报到。

◆老好面馆

这家面馆开了六七年，环境一般，生意却很不错，一碗面便宜又扎实，浇头和面条都花了心思。

汤头有红汤、牛肉汤，面是细面，口感顺滑又有嚼劲。梅干菜焖肉面、酸菜鱼块面、红烧牛肉面……点上一碗炸猪排面，面拖大排巴掌大，金光灿灿，趁热吃酥酥脆脆，一碗面吸溜吸溜吃完刚好。

如果你早上来这边吃面，经常会看到几个悠悠吃面，咪一口老酒和弟兄聊天的老阿爹。

◆三生面馆

朴素平淡的面馆，店堂不大，三五张小桌。

汤头有咖喱汤、红汤，浇头不少，细数之下有20多种，鳝丝、虾仁、腰花、猪肝、猪头肉、拆骨肉、白斩鸡……店里炒浇面都是现炒，鳝丝面算是特色。

点了一碗鳝丝猪肝面，没过两三分钟，就热气腾腾上桌了。

鳝丝、猪肝的量很足，猪肝嫩度刚好，鳝丝肉质细嫩，浓油赤酱，面条口感也很劲道。趁热淋上少许香醋，快速挑匀，据说是常客们的经典吃法。

◆和兴面馆南郊店

在南郊开店时间不长，慕名前来的食客却蛮多，可见这家面馆的独到之处。

特色肥肠面、枫桥焖肉面、爆炒猪肝面、香脆大排面……浇头品种丰富，光听名字就让人垂涎三尺，让人易犯选择困难症。店里的面汤浓郁，面条又很筋道，蒜泥、咸菜、香菜、大蒜叶等配料也很齐全。如果你爱吃肉，来上一碗“枫桥焖肉面”抵消早晨空腹的辛苦，绝对是个好选择。

◆老王私房牛肉面

在太仓吃牛肉面，不得不提老王私房牛肉面。

开了6年左右时间，从最早的牛肉面、牛杂面、牛筋面，到如今只做牛排面，虽然价格不菲，35元一碗，但依旧吸引了一批食客相随。

香气馥郁的牛肋排上桌，流畅的线条看着就赏心悦目。牛肋排肥瘦相间，用料很实在，一眼就可以看到很多肉。咬上一口，细嫩多汁，让你体会到大口吃肉、大口吃面的快感。值得一提的是，店里的汤底是精选牛骨头熬制一整晚而成，不添加鸡精、味精，尝起来十分鲜美。

◆义盛长面馆

在常熟，有一个江湖，叫“炒浇面”。“义盛长面馆”据说是其中一大“门派”。义盛长面馆南郊店开了有1年多，特色炒浇面吸引了不少爱面的食客。

店里的汤分红汤和白汤，是用鸡骨、黑鱼骨、鸭骨、鳝丝、肉皮等多种食材长时间熬制而成，红汤是用糖色炒制而成。面条也是几经挑选，从市区进货的。

浇头多达三十多种，可单浇可多浇，按照自己喜欢的口味点即可。如果你需要让面和浇头分开，一句“过桥”，老板就会另用碟子上来。

◆忠记面馆

给人感觉很本土的一家面馆，黄底红字的招牌很惹眼，远远就看到它。

汤是红汤，面是细面，浇头不多，但胜在入味。来上一碗油炸大排面，大排没有很厚的面衣，香、脆、薄、不油，味道真不错。面条劲道且弹口，配料爽口不油腻，搭配鲜香爽口的汤汁，一大碗下肚，真是神清气爽。店里还提供馄饨，价格也不贵。

(顺序不分先后)

动态资讯

让孩子在学校吃得放心



为切实加强校园食品安全隐患排查，进一步压实校园食品安全主体责任，市市场监管局高新区分局自2月23日起，对辖区内幼托机构、小学、中学和高等院校以及学校周边进行了食品安全全覆盖检查。

此次学校食堂专项检查，共出动执法人员82人次，出动执法车辆41车次。检查了辖区内38所学校(含大专院校1所，特殊教育学校1所，中学6所，小学10所，幼托机构20所)共计41家食堂。其中35家食堂评级为优秀，6家食堂评级为良好，优秀率85.37%，比上学期提高3.79个百分点。发出责令改正通知书和监督检查意见书41份，要求限期整改到位。

检查过程中，发现的问题主要集中在物品尤其是私人物品未定位摆放、经营场所墙壁顶棚未保持平整光洁、厨房存在卫生死角、食品五标卡缺失或未实时更新、台账制作不到位等方面。其中部分学校食堂仍有菜品留样时间不足48小时的现象，执法人员均开具当场处罚决定书，给予警告处理，要求学校负责人提高认识，规范留样环节操作流程，加强对食堂食品安全管理工作。

此外，针对校内及校园周边200米范围内食品经营单位同时开展了专项检查，共计检查校内超市及小卖部、社会餐饮9家，校外食品销售经营单位35家，校外餐饮服务经营单位17家。发出责令改正通知书61份，要求限期整改到位。

让菜篮子、布袋子成为新时尚

为进一步规范农贸市场塑料购物袋销售使用工作，市市场监管局沙溪分局多措并举积极开展“限塑”工作，营造了节约资源、绿色消费的良好氛围。

树立先进典型。依托沙溪古镇诚信街区打造活动，将“限塑”纳入诚信经营商户评选细则，通过引导建成一批典型，在古镇商铺内形成引领示范作用。对于今年评选出的17家诚信商铺，沙溪分局向其发放了印有太仓市场监管局和沙溪古镇logo的6000只可降解环保塑料袋和750个可降解餐盒。同时，各商铺代表在承诺墙上签名，承诺诚信经营，提高“限塑”意识，自觉接受社会监督。

深化宣传引导。沙溪分局在沙东市场门口开展“减少白色污染 争做文明市民”环保宣传活动，免费向居民发放环保布袋和菜篮子，并热情讲解低碳环保知识，鼓励消费者重拾布袋子、重提菜篮子，引导居民减少使用塑料购物袋，共发放宣传资料105份，菜篮子50个。

强化监督检查。认真落实属地监管职责，加大日常宣传和监督检查，督促经营者落实塑料购物袋有偿使用制度，引导经营主体采购、使用合格塑料购物袋或提供绿色环保可重复使用的购物袋。对于生产销售不合格的一次性塑料制品行为，进行依法查处。

羊肉及肉制品开展紧急排查



3月15日，央视“3·15”晚会曝光河北青县瘦肉精羊肉事件，市市场监管局城厢分局高度重视，立即开展羊肉及肉制品紧急排查工作。

本次检查以生鲜、冷冻鲜肉及其制品为重点品种，对辖区农贸市场、大型超市、大型及以上餐饮服务单位及食品生产企业等场所进行了全面排查，共计检查经营户31家。执法人员重点排查了有无来自河北青县的羊肉，仔细查看了经营主体资质和索证索票，督促羊肉等畜禽肉类及肉制品经营户严格落实食品安全主体责任，要求经营户严格落实索证索票制度，查验并留存肉制品检疫合格证明、产地证明或购货凭证，建立进货查验和登记台账制度。

截至目前，尚未发现市场上存在问题羊肉及肉制品。

总第9期 太仓市市场监督管理局 协办

家居装饰

强辉陶瓷>>>

长条形瓷砖 满足空间需求



强辉长条形瓷砖，无论是常规铺贴还是组合铺贴，都能营造出更长的视野观感，尤其在向窗延伸部分，衔接得更加自然，适应各种空间需求。

强辉设计师介绍，如强辉1200×900mm黄金比例大板大理石瓷砖，推出以来便成为背景墙“专业户”，曼哈顿灰、卡拉卡塔白系列更是大受赞誉。新增的款式更加大胆新潮，广受热捧，1200×600mm这个规格是近两年逐渐兴起的，如今已经可以称之为“当红炸子鸡”，新生代消费者的心头好，大小适中，比例合理，上至别墅下至公寓，均可采用。

地址：之江国际家居博览中心主馆12号

世友地板>>>

帕克系列高贵奢华

世友地板帕克系列自推出以来，凭借其细微、严谨的工艺品质，高贵奢华的欧式风，受到了众多消费者的青睐。

世友地板太仓店工作人员介绍，该系列地板采用欧洲原装进口三层实木地板，从木材切割、烘干、含水率控制，到定尺定面、漆艺处理等生产过程，数百道工序，环环相扣，层层把关，全部实行机器和人工双重质检，确保每片地板的品质。在设计上，传承欧洲人文历史，融入现代艺术纹理，木色干净凝练却不失高贵和奢华，为您打造高品质的理想人居。

地址：月星家居3号楼203-205

黄酒知识知多少?(下)

——半甜型和甜型黄酒了解一下



在太仓人的饭桌上，黄酒是必不可少。上期我们了解了什么叫干型、半干型黄酒，本期为大家介绍半甜型和甜型黄酒。

黄酒品种琳琅满目，太仓一家黄酒经销商相关负责人表示，在绍兴黄酒的专业分类中，按照制作工艺(含糖量)可分为干型、半干型、半甜型和甜型，正好对应绍兴酒的四个名品，即元红、加饭、善酿、香雪。

半甜型黄酒：这种酒采用的工

艺独特，是用成品黄酒代水，加入到发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度。由于酵母菌数量较少，发酵醪中产生的糖份不能转化成酒精，故成品酒中的糖份较高。总糖含量在40.1G/L-100G/L。

善酿酒是绍兴传统名酒之一，酒度≥12.0%(V/V)，属半甜型酒。系采用精白糯米，优良小麦，并用元

华联天地

“华彩衬衫节”火热上演



的眼球。活动期间，全场优惠酬宾，满100元立减40元/50元(特例除外)。

衬衫对于男人来说，有着特殊的含义，就如同裙子对于女人的意

义一样。无论是商务宴会还是休闲差旅，都能为你的整体造型画龙点睛，快速增强气场。你还在犹豫什么呢，去太仓华联天地，定能找到属于您的那一款。