

太仓街头糖炒栗子又飘香

这两天，走在大仓的大街小巷，空气中不时会飘来阵阵栗子的香味。没错，香甜软糯的糖炒栗子已经在太仓街头悄然上市了。深褐色的栗子铁锅中翻滚，剥开油润润的外壳，黄色的栗子肉软糯香甜，那叫一个诱人呀。



“老板，给我称一斤栗子。”“下一锅还要等多久？”……前天上午，惠阳路上的一家糖炒栗子老店忙得热火朝天，老板一边忙着给顾客装袋，一边还得顾着锅炉里正在炒制的栗子。栗子用纸袋一兜，趁着刚出锅的热度，剥上一颗，金灿灿的果肉脱壳而出，热乎乎入口，粉糯香甜。尽管近日来我市最高气温依旧在30多摄氏度徘徊，天气还没有真正凉下来，但太仓的吃货们早已惦记上了香喷喷又甜蜜蜜的糖炒栗子。记者走访了市区几家糖炒栗子店发现，绝大部分都已开门营业，喜好这一口的朋友们可以寻香而去啦。

价格是吃货们最关心的问题。记者了解到，今年生板栗的收购价比去年略微涨了些，但对糖炒

栗子的售价并没有太大影响。目前，市面上的糖炒栗子价格在每斤23~26元，售价基本与往年持平。除了价格，好吃的糖炒栗子是什么样子的？据一位多年从事栗子生意的老板介绍，首先，栗子不大，小而均匀，用指甲一剥就开，还能发出清脆的“扑哧”声；其次，好栗子的肉色应该呈金黄色，又糯又甜，吃后回味无穷。值得一提的是，刚买的栗子不能用塑料袋封口，这样会导致水汽进入，让栗子壳变软，不好剥的同时香味也会丢失。

俗话说，“八月的枣，九月的楂，十月的板栗笑哈哈。”走在微凉的秋风中，就这样揣一包热乎乎的糖炒栗子，任由栗子那份甘甜软糯融化在嘴里，简直是秋日里最美妙的时刻。

太仓糖炒栗子店指南

(价格仅供参考)

●高子金栗子

太仓人气数一数二的糖炒栗子店，好多人可以说是吃着他家栗子长大的。个头适中，口感也正好，一口咬下去绵软甜糯，香甜萦绕于舌尖，是那种粉粉糯糯的充实感。

价格:26元/斤
营业时间:早8点至晚9点半左右
地址:惠阳路175号

●栗粒香

开在万达金街上的一家栗子店，性价比高，口碑很不错。新鲜出炉的栗子“色泽红润有光泽”，个头虽然不是很大，但很饱满。轻轻咬开，圆鼓鼓的肉好可爱，入口满是甘甜，粉糯适中。

价格:23元/斤
营业时间:早8点至晚10点左右
地址:太仓万达金街2-015

●金栗王

开在桃园路上的栗子老店，门面不起眼，回头客却不少。果实大小中等、均匀饱满，炒制的火候也刚刚好，热的时候亮晶晶的，看着就诱人，趁热吃一口超级满足。

价格:26元/斤
营业时间:早9点至晚10点左右
地址:桃园路与洛阳路路口

●鑫栗王

糖炒栗子连锁老店，在太仓开了十几年。品质很不错，板栗个头中等，个个圆润饱满，一口咬下去，淡淡的清香萦绕在唇齿间，口感细

腻、香甜纯正。

价格:26.8元/斤
营业时间:早8点至晚11点左右
地址:人民路县府街东北侧(第五季总店东侧)

●好吃得

在太仓板栗界，好吃得栗子绝对能占上一席之地。十几年老店，现炒现卖香甜可口，一粒一粒根本停不下来。不仅是糖炒栗子，其它炒货也相当不错。

价格:25元/斤
营业时间:早8点至晚9点左右
地址:长埭弄77号(中心菜场西侧)

●食栗派

板栗界新生的“实力派”，开店多年，吸引了不少忠粉。栗子个头中等，炒出来光滑圆润，亮晶晶的让人很有食欲，口感软糯，味道香甜，越嚼越香，买一斤还会送一份糖雪球。

价格:25元/斤
营业时间:早8点至晚11点左右
地址:人民路(南洋广场肯德基对面)

●小栗王

从常熟开到太仓的业界“新秀”，刚开业一周，回头客却不少。刚出锅的糖炒栗子裹着一层诱人的糖色，个头匀称，皮薄易捏开，吃起来口感湿润细腻。促销力度很给力，买15元送15元(25元/斤)。

价格:25元/斤
地址:人民南路1号(元祖北侧)

动态资讯

计量检查 维护节日市场秩序



为维护“双节”期间港区市场秩序，保障广大消费者合法权益，确保广大居民节日消费更安心、更放心，近日，市市场监管局港区分局联合专业计量检测机构对辖区内商超销售的各类产品进行了计量抽检专项工作。

执法人员重点对大米、肉制品、南北干货、炒货、巧克力制品等节日期间消费量大的食品类产品进行抽检。计量专业技术人员利用随身携带的标准重量砝码现场核定定量包装商品是否符合《定量包装商品计量监督管理办法》有关要求、是否存在欺诈行为。本次行动共抽检6家商超，抽检样品17批次，其中定量包装13批次，每一批次的抽检数量均为10包，零售包装4批次。

下一步，该分局将充分发挥计量校准检定职能作用，依法严厉打击短斤缺两、欺诈消费者的不法行为，全力维护辖区内市场经济秩序，营造诚信计量的良好购物环境，维护人民群众的切身利益。

座谈+授课 加强企业质量管理

为进一步提升企业质量管理水平，大力推进质量基础设施建设，近日，市市场监管局双凤分局联合双凤镇经发局组织辖区内20余家企业召开质量管理座谈会。

会上，工作人员向企业负责人和质量管理负责人介绍了质量领域相关评奖评优工作，广泛宣传政府相关政策，鼓励企业积极申报相关奖项，不断提升企业管理水平 and 市场竞争力。座谈会还邀请了苏州质量协会相关工作人员现场授课，就企业如何使用卓越绩效模式进行综合绩效管理，如何提高企业质量水平，如何实现领导重视和全员参与等内容进行了深入细致的讲解。

通过召开质量管理座谈会，对企业深入开展全面质量管理、推广先进质量管理方法、全面提升质量水平和质量竞争力起到了积极推动作用。

全程保障 啤酒节饮食安全

9月23日~25日，2021年第十六届太仓啤酒节在太仓软件园盛大举行，市市场监管局高新区分局联合食品经营监管科对就餐单位宝龙福朋大酒店和软件园现场的餐饮安全进行全程驻点保障。

监管人员事先对啤酒节从业人员进行了食品安全知识培训，就本次活动期间食品安全的重要性、食品安全注意事项和相关法律法规知识进行了讲解，要求全体从业人员落实健康证并持证上岗，提高从业人员对食品安全知识的掌握，增强食品安全责任意识。本次餐饮保障活动共计出动保障人员12人次，保障了3餐次3140人次的饮食安全，培训餐饮从业人员30人次，快速筛查各类样品24件，其中阳性0件，提出整改意见3条。

太仓啤酒节已经举办多届，就餐单位宝龙福朋大酒店对重大活动的餐饮服务工作经验，现场运行状况良好。在保障人员和就餐单位工作人员的共同努力下，此次啤酒节活动的餐饮保障工作顺利完成。

总第34期 太仓市市场监督管理局 协办

助力企业 高质量发展

——市市场监管局走进海美国际(太仓)科技产业园开展“质量月”专题指导活动

9月是全国“质量月”，为做好企业宣传指导工作，日前，市市场监管局城厢分局联合市局知识产权科、标准计量科，走进海美国际(太仓)科技产业园，为园内企业介绍我市关于知识产权、企业质量和标准化等方面的知识和政策，拓展企业创新发展思路，帮助企业享受政策红利，助力企业高质量发展。

专题指导会上，市市场监管局工作人员先是介绍了知识产权的基本知识和政策、知识产权与企业的创新发展、企业专利的布局 and 培育、专利快速预审备案政策等内容，助力企业知识产权建设。随后，讲解了标准化基础知识和政策、国行标制定流程、专业标委会介绍等内容，明确企业标准化发展方向。最后，工作人员介绍了苏州市质量奖、“苏州制造”品牌认证等相关要求，以及太仓市和城厢镇关于推动企业质量和标准等高质量发展的相关政策，鼓励企业走高质量发展之路。会上，园区参会企业也介绍了各自企业的基本情况、当前需求、发展设想等，并围绕扶持政策、专利申请、标准制定等各自关注方面进行提问，现场政企互动热烈，与会企业受益匪浅。

据了解，市市场监管局城厢分局以“质量月”为契机，开展了本次专题指导活动，重点是为辖区科技园区企业梳理和介绍关于知识产权、质量和标准化等相关知识和政策，为企业发展带来真正的好处。接下来，该分局将继续坚持服务为先助力发展理念，进一步加大企业走访指导频次和力度，为企业送政策、送服务，提升企业高质量发展水平。



日前，苏酒集团太仓办事处、太仓市浩凯贸易有限公司、梦之蓝手工班太仓公益研究院一行来到太仓市第一人民医院，向驰援南京、扬州的医护人员进行慰问。

以客户为导向 以新鲜绿色为标准

云太

值得信赖的海鲜酒楼



一道菜中包含着春夏秋冬四季的颜色、四种不同的味道，是不是让人既想看又想吃呢？如果你还没有品尝过这样的菜品，那就一定要来云太海鲜楼，这道“四季如春”是他

们家的特色菜。打开这道菜的乾坤，原来主食材是我们常吃的炖蛋，加上了四等分的毛豆末、肉末、虾仁末、黑木耳末之后，让人眼前一亮，色彩搭配鲜艳、创意感十足，并且营养也很丰富，老少皆宜。切得薄如纸片的大片鱼肉挂在食材架上，配以蔬菜调料成组，乍一看，还以为是什么样精美的工艺品呢。这道章鱼打边炉也是市面上少有的菜肴，据说要吃这道菜，还得跟老板预约呢。章鱼是一种深海鱼，鱼肉干净鲜美，在汤汁里涮过之后，肉质Q弹鲜嫩，口感绝佳。

如此这般让人味蕾大开的菜肴，在云太海鲜楼还有很多，除海鲜之外，酒楼还有粤菜、本帮菜、川菜、徽菜等融合菜系，能够满足不同地区、不同口味的客人需求。特色菜绝味猪干、海鲜毛血旺等都深受广大食客的欢迎。酒楼坚持以新鲜和绿色为经营标准，努力发展、创新传统美味来满足大家对美好生活的追

求。此外，酒楼还聘请了江南名厨齐永军为主厨。

云太海鲜楼总面积1500平方米，拥有18个包间，其中最大的包间可坐16至20人。三个大厅，一号大厅最多可容纳35桌，二号大厅12桌，三号大厅15桌，是举办生日宴、宝宝宴、企业年会和家宴的理想场所，并且提供免费的电子屏服务。

云太海鲜楼坚持以客户为导向，包间都配置了休闲打牌桌和少量麻将桌，以满足客户的娱乐和商务需求，酒楼在每个餐位都配置了公筷，包间还配置了空气净化器，来满足客户对卫生安全的需求。除此之外，云太海鲜楼还在保证菜品质量的前提下，保持着优惠合理的价格和促销方案，让客人们享受更多的优惠，同时也有平价酒水供应。

云太海鲜楼地址：太仓市朝阳路19号科尔雅工厂院内
订餐电话：0512-53567888；0512-53123999

维护市场公平

保障民生安全