

猪肉降价了 为何餐馆菜价没动静

猪肉涨价时,餐馆、饭店跟涨

记者在走访中了解到,由于之前猪肉价格疯狂上涨,很多饭店不得不将肉类提价,好保持一定的利润,以维持自身的运营。例如,有的饭店会将25元一盘的**水煮肉片**涨至40元,而35元一份的**东坡肉**,也涨至了45元。当然,不只是饭店,街边卖的**肉夹馍**、**包子**等与猪肉相关的商品,也出现了不同程度的涨价。比如某连锁品牌包子店的猪肉包由原来的每个1.8元涨至每个2元。

对于这种情况,很多市民此前还是可以接受的。采访中,不少市民表示,

随着“二师兄”身价速降,太仓猪肉重回“10元时代”。肉价下跌、生活开销减少是不少家庭的福音。不过,有些市民却纳闷了,猪肉价格从30多元一斤降到了10多元一斤,餐馆、饭店的肉菜为何迟迟不调价,反而是之前肉价上涨时集体涨价。记者近日就此走访了市场。

毕竟猪肉价格确实涨得太快了,在成本提高的情况下,商家们对商品进行涨价也是无可厚非。

肉价跌了,饭店菜价却没跌

记者在中心菜场走访时发现,目前猪肉零售价格已进入近年来的“低

谷”。大排18元/斤、腿肉15元/斤、五花肉18元/斤……价格和去年同期相比,有的甚至腰斩都不止。

按理说,如今猪肉大幅度降价了,相关菜品的价格也应该跟着下调才对。但实际情况是,不管是包子店的肉包子、面馆里的大排面,还是餐馆里的炒肉菜,价格基本都没有调整,肉类商

品维持着涨价后的价格。对此,很多市民感叹,一些商品涨价容易,想降下来就难了!

“猪肉价格不太稳定,菜单上的价格也不敢改,万一明天又涨了呢?”对此,一家鲁菜馆老板这样说道。他表示,如今餐馆经营的各项成本,如人工、房租、一些蔬菜、米面油、调味品等的价格都在上涨,猪肉价格变化对总体成本影响不大,一般不会轻易对菜单价格做出下调。

一位业内人士表示,短时间内,一些肉菜的价格可能还不会下跌。跟涨不跟跌,这是餐饮业的惯例,其价格调整体系会比市场价滞后一些,市民上馆子实现“猪肉自由”,还要再等等。

动态资讯

全力保障 桥牌赛事饮食安全



近日,2021年苏州市青少年阳光体育联赛中**中学生桥牌**比赛在太仓举行。市市场监管局高新区分局联合食品经营监管科对供餐单位**陆渡宾馆**的食品安全进行监督。

比赛期间,安排专门力量,加强现场监管,实行每日**双人巡查**,重点核查**食谱、原料、从业人员健康证、设施设备、餐饮加工流程**等情况,对发现的问题督促**陆渡宾馆**立即整改到位。本次餐饮保障活动累计出动保障人员6人次,保障了6餐次547人次的饮食安全,并提出整改意见,有力保障了赛事期间的食品安全。

家居装饰

世友地板>>> 焦糖栗子色地板 为家添一抹秋日亮色



焦糖栗子色是当季备受欢迎的色调,它介于咖啡色与驼色之间,像是一曲至善至美的秋日恋歌,能让人感到踏实、温暖、有力量。世友焦糖栗子色地板自带“升温”效果,铺于家中给人温暖、柔软

的视觉感受,是秋季流行家装中的时尚经典。

焦糖栗子色·简约风。清爽的简约风在焦糖栗子色地板的调和下,层次会逐渐丰富起来,格外明媚动人。在低饱和色度基础上,加入原木的焦糖栗子色,可以增添家的温馨感,遇到高饱和色度的家具,也能提升整体氛围感,搭配也更和谐耐看。

焦糖栗子色·欧式风。作为家居时尚圈的扛把子,欧式风不用滤镜就能演绎**温暖的风潮**,搭配焦糖栗子色地板,尽显秋天的高级感。其辨识度高,视觉效果饱满丰盈、高贵大气,展现出一份浑然天成的优雅与品位。

焦糖栗子色·轻奢风。以浪漫、低调、精致著称的轻奢风,怎能少了焦糖栗子色地板的点缀?大量**馥郁、醒目、灵动的纹理**沉静在脚下,既不喧宾夺主,又能保持整体的格调,打造出深沉脱俗的秋日家居新风尚。

木门如何保养

木门每天都在使用,难免产生污垢。正确的清洁保养方法不仅让木门保持洁净如新,还能延长木门的使用寿命。

我市某品牌木门工作人员介绍,使用过程中,要避免在门扇上悬挂过重的物品以及使用尖锐的物品接触门的表面,防止木质门磕碰变形。在清洁时,宜使用**柔软的棉布**擦拭,硬布易划伤漆面。建议使用中性清洁剂清洁严重污渍。浸过水或清洁剂的抹布应该拧干,并避免在木质门表面长时间放置。此外,由于木材及人造板材具有干缩湿胀的特性,应尽量避免木质门产品处于温、湿度差异较大的环境下,室内应经常通风。进入干燥季节,应注意适当增加室内空气湿度,木质门产品安装也应远离供暖设备。



如何挑选山药

●水山药

体形比较粗壮,直径约为5厘米,含水量较大,非常脆嫩,用来炒菜、煮糖水或涮火锅非常合适。

●铁棍山药

看体形:比较细、直,粗细较均匀,且一头一尾的直径都要超过一角钱硬币。

秋天来了,吃点山药滋养身心

经过了漫长的炎夏酷暑,此时饮食宜健脾养阴、滋养温润,可炒可煮可蒸、可脆可绵的山药是最好不过的选择。山药具有**营养丰富、滋补健身、养颜美容之功效**,是不可多得的健康食品,初秋之际,不妨吃些山药,滋养身心。

看颜色:外皮呈土褐色,颜色要稍深一些。

看质地:由于结构紧实,才有了“铁棍”之称,口感绵密细腻。取一根山药,用一只手轻拿山药的中央位置,轻轻地上下晃动,山药两头也会随之轻微晃动,但不会断成两段的就是铁棍山药。普通的山药由于含水量大,质地比较脆,轻轻一晃就会断裂。

看尾端:铁棍山药的尾端形状浑圆,其它品种的山药尾端则偏尖。用来蒸食、煲汤、做粥,或是制作各种甜品都很适合。

山药菜谱推荐

●蓝莓山药

1. 山药洗净表面浮土去皮,切成长短相似的条状。
2. 放入锅中用大火蒸10~15分钟至蒸熟。
3. 取出过凉水至冷却。
4. 山药码入盘中形成井字格。

5. 蓝莓酱略加些水稀释,淋在山药条上即可食用。

●排骨山药汤

1. 排骨洗净后用清水浸泡两小时。
2. 泡出血水后用水再次洗净。
3. 锅内放点油,下葱姜爆香,再放排骨翻炒。
4. 倒点料酒,将排骨焗至变色后移到汤锅中。
5. 放适量的水,盖上锅盖大火烧沸,转小火炖60分钟左右。
6. 汤色浓白,排骨也有8成熟的样子,就可以关火了。
7. 山药洗净、去皮后切成长条,泡在滴了几滴白醋的水中。
8. 将山药放进开水锅中再次煮一会儿,焯去黏液。
9. 捞出用清水冲洗干净。
10. 锅内留1/3的汤,放入山药。
11. 盖上锅盖再次炖15分钟左右。
12. 放点盐和鸡精调味后即可盛出食用。

蟹八件怎样使用

来,再用蟹脚尖粗的那一头把蟹腿前段的肉捅出来。

蟹钳:蟹蟹放在钳子中,轻轻用力,壳便碎开。将蟹蟹分成三段,前两段都可将蟹壳直接剪开,用勺舀出肉。最后的那只蟹钳,技巧是剪开两边,然后用手往相反的方向掰两只钳脚,钳壳就完整地分开了。

蟹针:剔蟹肚的蟹肉,或捅出、钩出蟹腿肉。

长柄勺:刮下膏或黄,用勺一口一

口送入嘴里。用勺柄将蟹身中间一个呈六角形的片状物挑出来,那是蟹心部分,丢弃。用小勺舀点醋淋在蟹身上,然后把蟹身的蟹黄蟹膏吃干净。

腰圆锤:敲打蟹壳边缘,将蟹壳敲松,方便掀盖。

长柄斧:用来掀开背壳和肚脐。

镊子:剔除蟹腿,也就是白色的厚片,以及盖上连骨的蟹胃。

剔壳:可以将蟹放置其上,方便使用其他工具。

华联天地>>>

哈森、卡迪娜女鞋,秋冬新品特惠



捕捉时尚,创新欧洲流行之风。简约的细节,一贯秉承优雅的设计风格是卡迪娜永不褪色的时尚魅力。其注重实用性与艺术性的圆满结合,带来别样精彩的摩登魅力,适合成熟自信、优雅的都市丽人。

据了解,哈森集团喜迎43周年

庆,盛推感恩酬宾活动。活动期间,华联天地一楼哈森、卡迪娜女鞋专柜秋冬新品满100元减50元。更有精美礼品送不停:实付满880元,可得高级皮具清洁套装一套;实付满1680元,可得迷你随行箱一个。(数量有限,赠完即止)

白衬衣清洗有妙招

白衬衣是许多市民衣柜的常备品,但白衬衣领口和袖子特别容易弄脏,时间长了还容易发黄,想知道该如何正确清洗白衬衣?我市某服装店工作人员分享了有效清洗白衬衣的几个方法。

白衬衣变黄主要是由于我们日常生活中身上会分泌一些油脂,这种油脂会让聚酯面料的白衬衣变黄。

对于变黄的白衬衣,可以将柠檬切片放入水中煮开,然后把衣服浸泡在柠檬水中15分钟,再用洗衣粉或洗衣液清洗干净即可。

除此之外,还可以选择把衣服放在浓度5%的食盐水中浸泡1小时,慢慢搓干净,接着把衣物浸于浓度10%的浓盐水中,泡1到2小时,取出用清水漂洗干净,即可让衣物恢复如新。但需要注意的是,清洗过程中不要使用热水。

最后,也可以借助化学手段。尝试在水里加入双氧水,把衬衫放入浸泡。或者用84消毒液、漂白剂,使用时注意控制好时间,按照说明使用。