寻找 晋江名小吃

本版由本报记者 唐淑红 陈巧玲 实习生 陈芯妮 采写

展示环节下周收官 人气美食即将出炉

有人将美食奉为一生所爱,有人因为美食爱上一座城,美食不仅是一道佳肴,还可以抚慰人心。备受瞩目的"寻找晋江名小吃"活动,至今已启动一个多月,深受广大商家和吃货的关注。值得一提的是,该活动目前进行的"商家展示"环节已进入尾声,想要报名参与的商家可要抓住最后的机会,报名热线13506091976或是扫下方二维码。

精彩展示仅剩最后一周

由晋江经济报主办的"寻找晋江名小吃"活动,早在活动启动初期就席卷整个美食圈,成为广大商家热议的话题。当下,该活动进入"商家展示"环节,有展示过阿玲四果冰、三只鲨鱼、太原深沪水丸、功牛、全伯手工大肉丸…… 这些店都拥有几十年历史,有的甚至经历了三代人的传承。这些商家均有一个共同点,那就是以保障消费者的食品安全为出发点,做绿色健康食品。经过近一个月的精彩展示,许多吃货拍手称赞,通过这次精彩展示,可以进一步了解咱厝商家的特色。

全伯手工大肉丸老板许文全表示,这个活动非常有意义,能让更多人了解到他们正在做的事情是有意义的。这也让他们更有干劲,未来将会继续努力做出更多健康肉丸供给客户。

值得注意的是,"寻找晋江名小吃"美食展示仅剩最后一周,机会有限,想参加活动的商家可要抓紧时间,以免错过。

人气美食即将出炉

随着活动的持续开展,主办方根据商家自荐、吃货推荐,精心筛选出一批口碑好的人气美食。鉴于不少粉丝留言,要多推荐一些下酒菜,聚餐时可以享用的美食店。本周记者将给大家带来香气十足的"下酒菜""下饭菜",他们就是老叶烧酒菜及深沪颐和汇食品行。

需要注意的是,为了确保本次活动的公开、公平、公正,主办方根据梳理出来的名单,进行实地走访,并考察商家的品牌文化、品牌特色等,进而为吃货推荐"人气美食"。老叶烧酒菜的老板叶梓表示,"以前参加的美食活动都是比拼食物的色、香、味等,这一次除了比拼这些,还比拼商家的品牌特色、文化等,更为全面。通过这个活动,可以学习别人的长处,进而完善提升自己。""看了这么多期的商家展示,我觉得写得很客观。相信主办方也会公平公正地选出人气美食,每一家商家实力都很强,各有千秋,希望他们都能够被选上。"吃货陈女士说道。

更多精彩 敬请关注

随着时代的变化,网络直播成为许多人关注的新方式。为了让更多吃货参与到本次活动中来,本次活动还将推出"美食直播",让吃货可以零距离接触商家,看他们如何制作。不仅如此,届时在直播时,还会不时送福利给镜头前的粉丝。想要知晓更多活动内容,可关注微信公众号"晋好康",这是晋江经济报旗下的公众号,专注美食休闲等,不定期送粉丝福利。关注"晋好康",天天有好康。爱好厨艺的徐先生说道,"这个活动办得别具匠心,通过直播不仅能让我们远程'观战',还能让我们和商家对话、切磋、学习,我们非常期待这个直播活动。"

此外,本次活动还推出"吃货爆料福利"活动,深受商家和吃货喜爱。广大吃货若是有发现特色美食,均可拨打热线13506091976爆料或是扫码推荐,届时所推荐的商家若被主办方选中,即可获得一份精美好礼。

参评条件

1.要有完备的营业证件(营业执照、卫生许可证、从业人员健康证等相关证照),报名时需携带相关证件复印件1份。

2.遵纪守法,诚信经营,符合餐饮食品安全要求的各类小吃;同时,还需符合国家食品安全与食品卫生标准。

3.未发生重大违法违规行为,未发生重大质量安全、环境污染、安全生产、公共卫生等事故,未引起重大群体性事件,带头履行社会责任,具有良好的社会形象。

4.报名方式:拨打电话13506091976或扫描右方二维码。

5.本次活动最终解释权归晋江经济报社所有。

扫码报名

晋江万达广场 开启美食狂欢节

本报讯 日前,记者从晋江万达广场获悉,为了感谢广大消费者多年来的支持与厚爱,2021年第三届万味盛典暨万达广场城市美食狂欢节火热开启。此次活动重点围绕城市级超级美食节营销活动,打造一个全民参与的美食榜单,引爆一场全民狂欢的美食派对,掀起一波全民热议的美食话题活动;寻一城一味,品人间万味。

据悉,8月17日至9月21日,第三届万味榜暨万达广场城市美食节是万达商管集团2021年特一级大型营销活动,由全国380多座万达广场,1万多个品牌共同举办的美食饕餮盛宴。持续36天的万达广场城市美食狂欢节,通过围绕万味美食宴全城、五大美食周及美食日、线上直播探店等活动,营造一场夏日购物盛典,感恩回馈广大市民。

据晋江万达商管公司总经理蒋亿兵表示,第三届万味盛典暨万达广场城市美食节活动分为万味榜及万味卡两个部分,欢迎消费者到晋江万达小程序评选心中最爱的美食;另外,2021年万味榜活动推出超值99元万味权益卡,万达广场为顾客定制的专属权益礼包,支付99元即享受价值1689元的各项权益,有效期长达90天,让你一卡"惠"吃遍晋江万达餐饮美食,更有超多观影、亲子、停车、酒店等体验特权。

老叶烧酒菜:好酒好菜好所在

每当夜幕降临,空气中充满着酒的味道,来几道下酒的烧酒配,再来一杯酒,这就是闽南人最舒服的放松方式。初秋的傍晚,老叶烧酒菜门口坐满了客人,他们在等候厨师制作地道的闽南菜。老叶烧酒菜是一家深受广大吃货喜爱的店,店里菜品种类丰富,价格实惠,人均40元~50元,便能吃撑你的胃。多年来,老叶烧酒菜秉持"质量至上"原则,严格把关每道菜品,力求做出满足不同消费群体的美食。

别具一格的"烧酒菜"

在晋江市塘岸街348号的老叶烧酒菜,仅开业5年多就已成为这条街上"最靓的仔"。这家店的菜色齐全,老板叶梓在保存老闽南味道的基础上,改良了菜品的味道,让菜品"年轻化"更符合年轻人的口味。

据悉,叶梓是一位美食爱好者,日常十分喜爱研究菜品,五年前从IT行业跨行转向餐饮。五年来,叶梓一直悉心钻研如何做出更美味的菜品,让顾客享用。叶梓表示,对于闽南人来说,烧酒菜是生活中不可或缺的部分。为了制作美味的烧酒菜,老叶烧酒菜调整口味,还加入一些现在比较流行的烹饪手法,创造不一样的口味。目前,老叶烧酒菜拥有两家门店,一家开在塘岸街,一家开在西园街道。

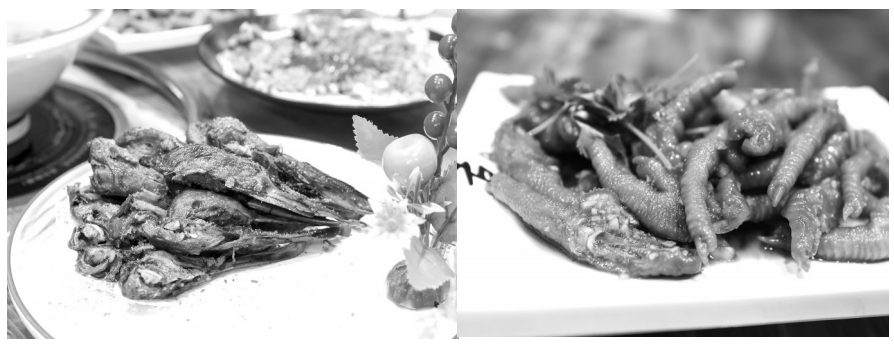
老叶烧酒菜的店里有一句口号,所有员工烂熟于心——环境留人,价格留心,服务留情。叶梓表示,"我要求我的员工做事要细心,做出来的食物必须自己爱吃才能端给客人品尝。不能给客人瑕疵品、半成品。店里的海产品,都是半夜去市场购买,以保障食材的新鲜。"

菜品丰富 性价比高

食品安全是商家立足市场的根本,叶梓表示,为了保障顾客的食品安全,店里选用全国最大的品牌购买鸡爪和鸭头,让顾客吃得安心、放心。到店的顾客,几乎每桌都有一盘柠檬凤爪和椒盐鸭头。

顾客陈先生表示,"老叶烧酒菜的菜品多,而且价格便宜实惠。我经常和三五好友来这小酌。我最爱吃他家的柠檬凤爪和椒盐鸭头。凤爪口感Q弹可口,细细咀嚼,别有韵味;鸭头口感香脆,不油不腻,十分美味。""我觉得老叶烧酒菜性价比超高,正常三个人点四道菜,只要100多元,挺实惠的。"吃货张先生说道,自己经常去老叶烧酒菜用餐。另外,油帝鱼口感香脆鲜嫩;螃蟹饭鲜香可口;还有椒盐小青龙获得第九届全国海鲜烹饪技能大赛银奖,口感更是鲜甜美味……这些都是店里经常卖断货的产品。

值得一提的是,老叶烧酒菜除了深受本地吃货喜爱,更是深受全国各地的"抖友"喜爱,不少"抖友"看到老叶烧酒菜发布的菜品视频,纷纷点赞,评论"太馋了",想要到店品尝。不仅如此,有许多厦门的"抖友"更是驱车来店品尝。老叶烧酒菜发布的一些菜品视频,抖音点击率已经破50W了,并且获得3.2W赞。



快来SM小小世界 打卡享福利

本报讯 日前,从泉州晋江SM国际广场传来消息,SM小小世界主题街区上线啦,很多消费者前往打卡。不少消费者称赞,小小世界主题街区非常梦幻、童趣十足,是小朋友玩乐的好地方。"小小世界主题街区俨然是一个童话世界,有粉色、紫色等,色彩鲜艳,很适合小朋友游玩。"顾客林女士说道。

与此同时,泉州晋江SM国际广场还推出"打卡有礼"活动,即日起至8月31日,拍照打卡三楼小小世界主题街区上传大众点评、微博、抖音任一渠道,均可获得小鸡彩虹周边1份。每周,SM还将在大众点评、微博、抖音翻牌5位送出小鸡彩虹正版公仔。

据悉,泉州晋江SM国际广场拥有众多国内外知名品牌,如沃尔玛、福建首家LEVI'S高端定制店、大泉州首家Champion、周大福荟馆、晋江首家NICK KICKS LOUNGE、完美日记及SM百货、屈臣氏、CK、Under Armour、施华洛世奇、Tommy Hilfiger、玩具反斗城等;还有众多餐饮美食,如海底捞、喜茶、奈雪的茶、星巴克、月枫堂、麦当劳、肯德基、必胜客、汉堡王、KOI、85°C、大丰收、花漫里、酒拾烤肉、谭鸭血老火锅、蜀都丰等300多家国内外知名商家。该广场秉承"全心为你"的理念,完善"一站式"购物消费环境,真正使自己成为当地市民的家庭伙伴,成为"一家人可以玩一整天的地方"。

颐和汇食品行:深沪情怀 地道小吃

说起带有深沪烙印的地道小吃,很容易让人想到深沪的渔港,想到深沪赫赫有名的鱼丸、拳头母等。可事实上,深沪还有许多小吃,如石花膏、巴浪鱼等。在深沪有这么一家公司——颐和汇食品行,它的老板黄清海是一位退休老人,今年70岁,退休后坚持研究深沪美食,立志将深沪美食作为地理标志,让更多人品尝到深沪美食。

遵循传统做法 打造特色小吃

黄清海曾是供销社的一员,退休后的他并没有选择闲下来,而是走上了研究深沪小吃的道路,立志将深沪小吃传播出去,让更多人了解深沪美食文化。一直以来,黄清海秉承着做地道的深沪美食、做市场的良心商家,于是成立一家颐和汇食品行,主要销售深沪小吃,如石花膏、巴浪鱼等。

石花膏在深沪有上百年历史。在炎炎夏日,来一碗冰凉清爽的石花膏,不仅消暑还解渴。深沪颐和汇食品行推出的黄佬海石花膏,秉承传统手工工艺制作方法,真材实料,先以大锅熬制"天然海藻石花草",后用纱布过滤,冷却后自然凝固,透亮清澈,外观类似果冻,但口感则脆而嫩。

据悉,黄佬海石花膏不仅深受本地吃货喜爱,还深受外地食客青睐。吃货张女士说道,"这个口感太赞了!吃了这么多石花膏,我觉得这家的味道无法超越。以前见到的石花膏都是条状的,而且掺在四果冰里,好几种味道搅在一起,没有真正体会到石花膏的味道。黄佬海石花膏像是一块大果冻,吃着过瘾,让人回味无穷。"

特色巴浪脯 备受喜爱

巴浪鱼是传统鱼类,被闽南人吃了千百年,依旧是"咱厝郎"喜爱的下酒菜。黄清海说道,巴浪鱼的制作程序虽然比较简单,但极为讲究,蒸煮的时间和下锅前的温度如何控制非常关键,因为这决定这道菜的口感、成品等。

深沪颐和汇食品行推出的沪岛人家巴浪脯深受吃货认可。顾客蔡先生表示,"小时候每到聚餐时,桌上总摆着巴浪鱼,我很喜欢吃。沪岛人家的巴浪鱼脯鲜味十足,很有嚼劲。我爸爸也很喜欢吃,都夸他家的鱼脯新鲜,而且鱼肉非常结实饱满。"

值得一提的是,沪岛人家的巴浪脯入选2021年晋江伴手礼正式名录名单,荣获2020世界地理标志产业博览会银奖,被晋江市旅游商品协会和晋江市旅游协会伴手礼协会评为"优秀销售商",被福建老字号评为"老字号掌门人"等,集满一身荣誉;而黄佬海石花膏则被晋江市旅游商品协会和晋江旅游协会伴手礼协会评为"最美晋江石花膏""优秀销售商"等。此外,黄佬海石花膏、沪岛人家巴浪脯在晋江市2021年文化旅游节系列活动之"航空美食 晋江好味道"一齐飞评选活动中入围"候机楼展销产品"名单。

晋江陈埭消防救援站与星秩影城达成共建

本报讯 日前,晋江市陈埭消防救援站与江苏星秩影院管理有限公司晋江分公司(以下简称"星秩影院")建立共建单位。据了解,在重大节日、重大活动期间,晋江市陈埭消防救援站与星秩影院开展健康有益的联谊活动,丰富员工业余生活。同时,每年,晋江陈埭消防救援站帮助指导星秩影院微型消防站进行消防安全检查和消防技能训练,组织灭火演练等,提高他们的消防安全意识。

另外,星秩影院组织员工参加消防站对外开放的活动,提高全体员工消防安全素质,进而为观众观影保驾护航。