



明星菜品“实惠”上新 看看社区食堂有多香



把“食”事办实，“一餐热饭”彰显的是民生温度。在西湖区，一个个社区食堂“遍地开花”，甚至“花样百出”，连老年人与年轻人也成了“饭搭子”。这些社区食堂为何受到追捧？有哪些吸引人的特点？今天，让我们来看看这些社区食堂上新的明星菜品有多香。

■ 记者 诸葛曾晓 骆盈颖 卢熙润 通讯员 陈璐璐 黄如一 宋莉

“鲜掉眉毛”的老底子面档，就在社区食堂里

拌川、片儿川、腰花面、青菜肉丝面都是杭州面馆的经典菜。老底子面馆多开在老城区的街头巷尾，对于城西人民来说地理位置不太“友好”。但现在，不用走街串巷，在咱们辖区的不少社区食堂里，也能品尝到地道的老杭州面条啦！

文新街道府新社区的社区食堂最近推出了面档。厨师张师傅是杭州本地人，地道的各式面点对他来说信手拈来，其中最拿手的就是片儿川和虾爆鳝面。

“不管是食客老饕还是来游玩的人，在杭州吃面必点片儿川。”张师傅自豪地说。社区食堂的片儿川用料十足，雪菜、笋片和肉丝融合完美，配上筋道的面条和精华的汤汁，简直能让人“鲜掉眉毛”。

另一道让人津津乐道的食堂“爆款”则是虾爆鳝面，用了老板每日起早去菜市场购买的活鳝切丝，炸至表面呈虎皮状，酥脆的外皮包裹着鲜嫩的鳝肉，吃起来也是香而不腻，让人一口满足。

“喏，我们有时想不好吃啥，索性

就来食堂里点一碗片儿川，两个人分刚好。平常一般就点菜吃，现在可以调调花样，蛮好滴。”自从食堂开出了面档，王奶奶和老伴中午用餐又多了一个选择，可以足不出小区就品尝到地道的面食，老俩口连连叫好。

社区食堂相关负责人特意嘱咐：“食堂面食性价比很高，大家可根据自己食量要求厨师多加一份面或者减量，老年人和胃口小的可以两人一份。”除了面食，社区食堂也有包厢点菜服务，可以满足辖区居民以实惠的价格招待亲朋好友的需求。

日前，翠苑一区翠食坊也全新推出了三款面食，高汤熬制，纯手工制作，满足居民个性化用餐需求，收获了一大批的粉丝。

“老年食堂又增加新菜单了，这碗牛肉面味道蛮好！”一碗热气腾腾的牛肉面端上餐桌，李大伯忍不住赞叹。中午11点，翠苑街道一区社区老年食堂迎来了第一批就餐老人，在食堂门口的就餐标准牌上醒目地写着：素面每份9.9元，

大排面每份18元，牛肉面每份22元。

“现在老年食堂有面条了，想不好吃什么的时候就一碗面。”李大伯一边吃一边高兴地说。最受欢迎的当数牛肉面。汤底选用新鲜牛骨、鸡壳为食材，慢火细炖6个小时以上，充分吸收牛骨中的精华，形成色泽金黄、香气四溢的高汤，入口咸香中带着一丝牛肉的清甜。纯手工制作的面条，口感劲道，嚼劲十足。

“牛肉我们选用的是半筋半肉的黄牛肉，富含高质量蛋白质，低脂肪且易消化，除了老年人以外，来吃面条的年轻人也很多。”翠食坊负责人胡迪介绍道。据了解，每一碗牛肉面都有大约50克牛肉，10片左右，真正做到用料十足，味道正宗。

下一步，翠食坊还将在面食种类、口味上持续升级，在保证味道的基础上，还将更加注重营养和健康，不仅让老年人吃得安心，吃得放心，也同时兼顾年轻人的饮食需求，让居民能在家门口乐享幸福“食”光。

不用飞去港深广，社区食堂里也有广式点心

你可能想不到，西溪街道乐时坊幸福餐厅也有花样点心、传统粤菜，让人吃出港剧味儿。日前，为进一步落实西湖区养老工作“服务优享”工程，满足老年朋友们的饮食需求，提高老年食堂的助餐服务质量，西溪街道再出“新招”，由西湖区民政局携手心汇西溪社会公益事业发展中心共同举办了一场“广式点心进老年食堂”活动。

“这些点心实在是太好吃了！我最喜欢这道榴莲天鹅酥，外酥里嫩，榴莲味浓郁。”吃着榴莲天鹅酥，张奶奶竖起大拇指。金黄诱人的榴莲酥，包裹着满满的新鲜榴莲果肉，外酥皮千层重叠、层次分明，吃完后还有淡淡的榴莲味让人“榴莲”忘返。

制作过程中，来自珑璟餐厅的高级厨师张育辉向老年食堂的厨师和居民们传授秘诀。“做天鹅酥的关键在于耐心。开酥的时候力量要均匀，顺着开不要乱，要不然会断层，口感就会有所差异。”张育辉大厨一边做一边强调，耐心是做酥皮的关键，这样做出来的酥皮还没炸就可以看出分明的层次感。

在活动现场，张育辉大厨还对老年食堂现有的点心进行了品鉴。在原有基础上，他结合老年群体的口味偏好与营养需求，精心挑选了几款具有代表性的粤菜及广式糕点。最终，色泽鲜艳的琵琶菓、口感酥脆的脆菓流心球、造型独特的提包酥和香气四溢的榴莲天鹅酥等备受好评的点心都被纳入了老年食堂的日常菜单。

今后老年朋友们可以在乐时坊幸福餐厅随时品尝到美味的广式点心，同时，食堂还设立了意见收集箱，广泛收集居民对活动及点心的反馈意见，以便后续进行改进和优化。

