



寻味盐城之育才路 特色美食广受好评

□记者 胡贝/文 韩宗明/图

盐城师范学院通榆校区南北苑之间,有一条东西向贯穿其中的小吃街——育才路。每天下午4:00左右就有很多小吃摊陆续进场,其中比较火爆的美食摊点“柳州螺蛳粉”从下午3:00多就有食客去排队了。由于生意十分红火,大部分摊点要忙到晚上10:00左右才收摊。品尝过美味的食物都给出了好评。

1 古法熬制酸梅汤、绿豆牛乳冰

价格:均价6元一大杯。

另有当季水果制作的饮料,冬春季草莓西米露6元一杯,夏季冰镇西瓜汁5元一大杯,比奶茶店划算多了。

从东边小路进去不远,就能看到这家主打现熬酸梅汤的小摊。

酸梅汤是摊主按照秘方特制,使用乌梅、桑葚、甘草、陈皮、玫瑰茄、桂花等十余种原材料,严格配比,手制而成。炎炎夏日,喝上一口,不仅生津止渴,冰凉可口,还能清爽解腻,是夏日解暑必备佳品。

绿豆牛乳冰小编实名推荐,真的很好喝。原料很简单,就是绿豆汤打碎成冰沙,和牛奶混合,其他什么都不加。口感绵密,绿豆汤的清爽和牛奶的甜腻恰到好处。

2 甘肃兰州麻辣烫

价格:荤素同价2元/两、各种粉8元/份、杏皮茶4元/份、饼子2元/个。

摊主夫妻来自甘肃兰州,到育才路摆摊一年多了。采访时,偶遇常客小高和小吴——两位师范学院的学生,她们几乎天天来这吃,老板都熟悉了。她们表示这条路上有好几家麻辣烫,但就属这家最合胃口,吃过的人都说好。她们经常来这打包一份麻辣烫带回宿舍,边吃边追剧,很满足。

摊主在餐车后面树荫下放了一张小桌子,小编和两位食客拼桌一起品尝美食。通过交流,得知她们是这条街的常客,已经深谙逛吃之道,哪家必吃,哪家踩雷,门儿清。大家一致认为这家麻辣烫美味可口。此外,摊主自制的甘肃特色杏皮茶也很好喝,解辣解腻,味道清新。

3 恋爱豆腐

价格:豆腐土豆双拼售价15元。

这家在网上颇受关注,最初以为只是网红营销,没想到名副其实,吃一次就立马原地爱上。招牌酱汁和香辣的酱汁都不错,是酸甜咸口味,都很

香,好吃。土豆煎得软糯入味,豆腐口感很奇妙,外皮酥脆,内里软嫩丝滑细腻。由于顾客众多,通常需要排队等待。

4 爆蛋吐司

价格:经典芝士味14元、加火腿16元、加牛肉22元。

老板是一对年轻情侣,裸辞摆摊。吐司面包香软,煎过之后表面金黄,吃起来口感松脆。三明治底料是一层青甘蓝,调味酱、芝士片和现场煎制的爆蛋,一口下去喷香。蛋液由鸡蛋和奶混合而成,口感嫩滑,还撒有碎芝士,趁热吃时芝士可以拉丝。

5 徐州菜煎饼

价格:均价10元一个。

阿姨是连云港人,小时候就开始做饼,她说自己做饼做够了,做这个是因为女儿说很多人喜欢吃菜煎饼,女儿也在这条路上摆摊卖月亮馍。

生意很火爆,常常需要排长队才能购买得到。性价比很高,7元一碗菜随便加满,只要碗放得下加多少都行,各种蔬菜、蘑菇种类挺多的。鸡蛋1.5元一只,火腿肠2元一根。各种食材经过煎烤后香气扑鼻,最后用小麦和玉米粉制成的煎饼包裹起来。成品巨大,两个人分食一个就足够了。

遗憾的是,这次美食探访还有很多家未能品尝,如网友们极力推荐的“老爷爷里脊肉饼”,两次前往均未遇见。还有一些美味因篇幅所限无法详细介绍,例如西边的“武汉鸭脖”等。



豆腐土豆双拼



大嘴怪蛋烘糕



编织手工



鸡蛋肉汉堡

甘肃兰州麻辣烫

爆蛋吐司

水城酒店争创“绿色饭店”

盐城晚报讯 近日,盐城水城酒店积极响应国家“创绿”工作号召,特聘国家绿色饭店高级评审员张博、李晓琴老师担任特邀指导老师和顾问,并组织酒店中高层管理人员进行深入学习与探讨,明确创建绿色饭店的目标。

为实现这一目标,水城酒店成立了“创绿小组”,建立了完善的组织机制和基金激励政策,确保每个岗位都明确职责,并将创绿工作纳入运营绩效考核体系。之后,该酒店迅速召开全体员工动员大会,激

发全体员工创绿决心。根据评审标准开展自查,针对发现的问题进行深入分析和整改。

此外,该酒店还开展“植此青环保同行”的植树活动,将企业绿色文化与“创绿”工作紧密结合,不仅传播了环保理念,也进一步提升了员工的环保意识。该酒店相关负责人表示,将以此次创绿工作为新起点,将“节能、环保、安全、健康”的绿色理念融入日常运营和宾客服务中,为构建美好的社会环境,助力企业绿色转型高质量发展贡献力量。 邱晓慧