

6天投票总数已经破万

爱吃的厦门市民乐投“美食票”

见习记者 | 叶子申

6天,11899票!如同一阵狂风,我们的“2009厦门人喜爱的十佳餐饮评选”活动席卷鹭岛,不仅在各大美食商家中投下了一枚“炸弹”,更在市民中引发了强烈反响。而自投票之日起,商家们票数你追我赶,仅过去不到一周,“冠军”便频频易主——如此看来,不到最后一天,最后结果难下定论。

看到此景,一餐饮业内人

士忍不住感叹:“此次活动规模与影响之大,令人惊讶,这也充分说明了厦门商报日益增强的影响力。”

总票数增长10倍

上周末本报刊发的首日投票情况,极大地提升了美食商家的积极性。而此前一直“默默无闻”的各大商家——尤其是各十佳菜式和私房菜(馆)此刻奋起直追,数日之间,黑马频出。5天之后,三大奖项的总票数从此前的1230

票,猛增到现今的11899票。如此增长幅度,令人惊叹!

被誉为最大黑马的同安食浔味佳海鲜食府,此次以食浔煎蟹报名参加“十佳菜式”,据记者“暗中”观察,其刚开始只是“小打小闹”,但仅两天之后,食浔煎蟹突然发力,并愈演愈勇。每日递增的票数以数百计”。

另一匹黑马则是报名十佳私房菜(馆)的云淡风轻,截至今日,仅仅3天,总票数便在同类参评商家中高居榜首。而从另一边看,报名参加“十佳

餐馆”的商家则显得相对平静,佳丽海鲜各大门店继续领跑,牡丹和舒友紧追不放。不少商家称,目前正在研究新菜,以提高自己的竞争力。

商家投票有高招

蒋家姜母鸭的陈总,自活动投票开始之日,便每天守在店内,遇上每一个顾客,都会热心询问用餐情况,“如果感觉味道好,请帮忙投上宝贵一票。”昨天,陈总告诉记者,因为有许多顾客支持,他显得志

在必得。再根据一些顾客提议,他决定追加报名参加“十佳菜式”和“十佳私房菜”。

陈总还告诉记者,该店昨天刚获得全国食品质量安全示范单位称号。据说,该奖项在厦门餐饮业,只有两家获此殊荣。“希望这项大奖能为我们最后的评选结果增加一份厚重的砝码。”

投票至今,本报也陆续收到不少热心读者的来信,他们表示非常支持我们的活动,将会为喜爱的商家投上了一份一票。 S9B24124

海港城大酒楼:活色生香的健康饮食

本报记者 | 谢晓婉
实习生 | 李源

风景优美的环岛路四季宜人,悠长的黄金海岸让所有的旅人流连忘返,而闻名鹭岛的海港城大酒楼就静静地伫立在这片蓝天碧水绿树间。今天,我们的帅哥美女找吃团浩浩荡荡地慕名而来,立志要在这里的美食一探究竟。

海港城大酒楼是有着“鲍鱼王子”之称的麦广帆(MGF)餐饮策划管理有限公司旗下的顶级海滨酒楼,所以,在这里既有燕、鲍、翅这样的高档饮食,同时也有符合大众口味的普通菜肴,比如他们的招牌菜妙龄鹧鸪。这“妙龄”二字是不是让你想入非

非了?原来,这道菜所用的食材都是出生只有7天至15天的小乳鸽,精挑细选之后再由厨房的师傅们烤得皮色金黄才端上桌,具有皮脆、肉嫩、多汁、骨香的特点,入口油而不腻,让人齿颊留香。

找吃团的成员陈先生对各地美食很有研究,他说,海港城大酒楼2007年来到厦门以后,他们的厨师积极将粤菜与当地的闽菜,以及时下流行的川菜等相结合,以当地饮食习惯为需求,扬长避短,融汇贯通,这样就形成了自己独特的多元特色。这就不得不提点击率最高的水煮牛肉啦。大厨郑师傅介绍,这道菜选用的都是牛身特定部位的新鲜牛肉,入锅前没有经过任何腌



海港城大酒楼特色菜:冻鹅肝拼冻蟹 陈理杰 摄 P9B23060

制,考虑到闽南人不擅吃辣只用水煮的花椒,所以,它既保留了牛肉原汁原味的鲜嫩,同时又有川菜的香辣。火红的辣油下面是剔透的肉片,绿油油的海带结、白嫩的花菜,让人食欲大开。陈先生边吃边连声

称赞:“吃了这家的水煮牛肉,再也不想吃别家的了!”

各种翠绿的菜心浸在清汤里端上了桌。可别小看这盘“青菜开会”哦!它用的是可是纯正的蒸馏水,而散落其间的正是营养价值极高的羊肚

菌。菜心清脆可口,兼有养生保健功效,这道菜可是深得人心。郑大厨笑言:“无论首长还是平民百姓,健康都是排在第一位的嘛!”所以,它也有一个非常有趣的名字,叫首长保健菜。 S9B24134

厦门人喜爱的十佳餐饮评选选票

联系人 _____
联系电话 _____

- | | | |
|---|--|--|
| <p>十佳餐馆:</p> <ul style="list-style-type: none"> □CG1、佳丽海鲜环岛店 □CG2、舒友 □CG3、牡丹 □CG4、百馨园 □CG5、荣誉酒楼 | <ul style="list-style-type: none"> □CG6、宝龙大酒店盈香阁食府 □CG7、金雁酒店 □CG8、老知青 □CG9、厦门港湾大酒店 □CG10、翔安蒋家姜母鸭 □CG11、周正川菜 | <ul style="list-style-type: none"> □CG12、周正观海渔村 □CG13、鑫客家 □CG14、有福人家 □CG15、四海渔村 □CG16、红运餐厅 □CG17、海港城大酒楼 |
| <p>十佳菜式:</p> <ul style="list-style-type: none"> □CS1、京闽酒店泰式火锅 □CS2、面道官府汤饺皇 □CS3、佳丽海鲜未来海岸店干邑牛肋骨 □CS4、湾仔美食金牌焗烧鸡 □CS5、状元楼食府美味蚌蛸汤 □CS6、宝贵美食八宝饭 | <ul style="list-style-type: none"> □CS7、状元楼食府椰子饭 □CS8、湖北佬吊锅洪湖鸭 □CS9、百馨园姜爆健美鸭 □CS10、佳丽海鲜同安店堂煎法国鹅肝 □CS11、红运餐厅碳烤活鱼 □CS12、厦门航空宾馆盐焗盐香螺 | <ul style="list-style-type: none"> □CS13、金雁酒店大闸蟹白鸭汤 □CS14、香遇巴黎烤鸡 □CS15、香遇巴黎咖喱蟹 □CS16、百馨园水捞鱼 □CS17、同安石浔味佳海鲜食府石浔煎蟹 □CS18、翔安蒋家姜母鸭姜母鸭 |
| <p>十佳私房菜(馆):</p> <ul style="list-style-type: none"> □SF1、佳丽海鲜海湾店黄金蛋 □SF2、云淡风轻 □SF3、百馨园珊瑚菌 □SF4、食汇堂 □SF5、陈记家厨 □SF6、鑫陆发餐馆(周氏餐饮管理有限公司) □SF7、鹭发美食石窝燕麦烧瑶 | <ul style="list-style-type: none"> 柱皇 □SF8、蔡家坡 □SF9、一尊皇牛 □SF10、重庆陶然私房菜 □SF11、意大利私房菜 □SF12、百馨园银条 □SF13、佳丽海鲜宝福店黄牛肉羹汤 □SF14、杏林周正江湖菜 | <ul style="list-style-type: none"> □SF15、羊公馆 □SF16、百馨园大雁汤 □SF17、尝味馆 □SF18、美珍真美食城石锅田园三宝 □SF19、翔安蒋家姜母鸭翔安粉 □SF20、都会俱乐部青藤阁 □SF21、名羊天下 |

(商报记者 谢晓婉 整理)S9B24122

股东倡导应在社会责任投资中发挥更大作用

从海外社会责任投资的发展经验来看,社会责任投资可以由三种方法组成。股票筛选、股东倡导和社区投资。其中,股东倡导理念在海外社会责任投资普遍应用,许多社会责任基金同时将“股票筛选”与“股东倡导”两种方法结合在一起,最终达到促进企业履行社会责任的目的。

据SIF统计,在2007年,美国社会责任投资中,采用股东倡导策略的资产规模达到7390亿美元,占有社会责任投资资产规模的27%;而其中又有20%的资产(1510亿美元)运用股票筛选与股东倡导相结合的方法。

概括起来,股东倡导包括以下几种形式:提出股东决议、代理投票、参加年度股东大会、集体诉讼、就关注的问题进行演讲、投资者给管理层写信、直接和高级别的管理层沟通、以及呼吁其他股东参与其中等等。股东倡导行动的最大优势在于:这些被提议的内容将会提交至董事会进行讨论,这就使管理层感受到来自上下两个层面的压力。

在中国,股东倡导在社会责任投资中应发挥更大作用,因为中国的基金都是以契约型为运作方式,与美国公司型基金相比,基金将直接承担股东责任,因此,基金应承担更大责任,发挥更大的作用。

基金行业应该加强对相关信息披露的透明化;条件成熟时,可以探索公司型基金在中国的发展,以强化股东约束;各基金可联合起来提交提案,或达成一致意见;加快其他社会责任机构的发展,条件成熟时可以成立中国社会责任投资协会等等。

总之,社会责任基金作为股东参与公司治理,将会成为社会责任投资在中国发展的另一重要方法,其影响力也将会比“股票筛选”更为积极有力。

兴业全球基金副总经理 徐天舒

宝龙大酒店 盈香阁食府:老食客难舍的闽南情结

商报记者 | 谢晓婉

作为一个成立了8年多的老牌五星酒店,宝龙大酒店已经拥有许许多多的铁杆“粉丝”。而在厦门老食客的眼里,宝龙大酒店楼里的中餐厅——盈香阁食府,更是个不可不去的地方。这里不仅拥有酒楼特有的舒适环境和优质服务,更拥有浓郁的闽南风情,因此,它成为“老厦门”最佳的休闲去处。在食客的眼里,这是一个充满美食和人情味的餐厅。

走进盈香阁食府,如果不是环厅的自助餐提醒着这是个餐厅,你会觉得自己步入了自家别苑,或是一座雅致的茶室。仿古木桌椅安静地置于室中,在洋溢着古香古色气息的氛围之中,有一种源自生活的安宁与亲切感。不一定是在就餐时间,下午时光,这里是老茶客喜聚的场所,享受一杯茶、饮料,吃着闽南风味小吃,日子变得舒适而从容。

常客阎奶奶喜欢的正是这里的温情。她说,这里的服务员亲切不失热情,在上菜的时候,不忘简单地向用餐者介绍菜肴的特色,又不会一直在一旁叨扰。在这里,阎奶奶也找到了一位“贴心小棉袄”——店里一位吴姓服务员,阎奶奶说,她的服务特别暖心。

既然是餐厅,食品自然是不可不提的“招牌”。宝龙大酒店汇聚了各色独具匠心的闽南佳肴,其更新速度很快,可谓“三天不重样”。像海蛎煎、牛肉羹、土笋冻、各种煲汤、海鲜等都让食客爱不释“口”。此外,菜肴甜品也深受的好评,最具代表的就是花生汤了,其独特之处就在于汤里加入了香芋,使口感更加香浓醇厚,让人回味无穷。

冬季的到来,盈香阁特别推出6款滋补汤,让每位用餐的客人都能感受到来自这个餐厅的用心和温暖。

S9B23095



兴业全球基金
一对多专户管理业务
正式启动