

食堂的一天



如果把一天比作食堂里烧的一盘菜,那么食堂师傅们就是在烹饪一盘糖醋小排。糖醋小排在早晨七点钟前就要上浆,然后下锅炸两遍。第一遍保留三分生,就像让自己切切菜松松筋骨;第二遍才是真正炸熟,这时候师傅们都烧烧菜卖卖饭,把大勺抡得胳膊酸疼;最后当吃饭的人走到门口的时候,才放入番茄酱、盐、酱油、糖、醋、生粉、芝麻等调料配料,调好火候放大招,一气呵成,热腾腾地出锅入胃,这个时候大家都收拾盘子洗洗碗,擦桌子拖地锅碗瓢盆丁零当啷作

到人。据餐办的老师说,每天送的量都是按前一天定好的菜单来定的,有时候下午不够还会再加货,同学们平时下午在食堂门口看到的小电瓶车就是一些调味料和补充食材,送货时间比较灵活。从进货量来看,食堂每天要进33-35种原料,仅本食二楼的大厅,一天青菜的进货量就有200斤,总共的绿叶菜会达到400。

6:00

后厨正在接收上海高校后勤配货管理中心的原材料。根据学校规定,只要是高校后勤中心有的材料,就不能在社会采购,而且每一份货物,都必须要有了一份残留物检测报告,由食堂和总务处共同核对验收,不合格的不能进食堂。据记者观察,采访当天的材料都合格了,而且每份报告上都有检验员的签名,可以追究

10:30-13:00

本食二楼大厅掌勺的主要有四位大厨。每天上午十点半,他们就准时开工,每人守住两到三个锅子,蒸煮煎炸,翻炒抛揉,使出浑身解数,展示一身本领,一顿饭做八九个菜是不在话下。食堂每天的菜几乎都是全新的,至少蔬菜如此。根据规定,前一天烧过的蔬菜是

不能放过夜的,所以为了兼顾成本,第二天只有一些烧过的肉类荤菜还留下来。

切配间没有空调,只有简陋的电风扇,夏天炉灶一开,外面温度35度,里面温度就是42度以上。“他们能留下来很不容易,”徐师傅说,“食堂的待遇并不是很好,工作环境又艰苦,他们也是因为时间长了之后对学校有感情了,才能一直做下去。”

中午是食堂一天中最忙的时段,比如之



15:00-傍晚7:00

晚饭时期食堂的客流量虽说比中午要小一些,但也不容小觑。比如每层楼晚上吃的米也大概只比中午的少一袋,大约一百斤而已。晚饭的食材也都是从冰箱里拿出来的新鲜食材,和中午相比只是在冰箱里放得久了些。

接收采访时他对记者说:“你就写一句话,在我看来食堂就是甜蜜。”。还有一位大叔自称是复旦的老师,自从全日制供应夜宵后,他每天都来吃饭,一碗菜,一碗饭。食堂打菜的人还常常多给他一碗馄饨汤。他说食堂跟外面的小摊贩比要卫生很多,吃的放心。

来源:复旦大学新闻通讯社

记者:胡灵雨、蒋倩兰、闫薇等。

操刀下厨,一展食神风采;

开怀畅饮,尽尝天下美食

——记西苑“食面埋福”美食节

朗朗春日,伴着三月樱花的芬芳,首届“西苑美食节”隆重开幕。本次美食节由西苑学生生活园区管委会、园委会主办,枫林校区学生会协办,并得到了学校各餐厅和校外数家餐馆的大力支持,旨在为枫林学子提供一个自我展示的舞台,倡导积极健康的生活方式。



手们便纷纷大秀刀工厨艺,蒸焖爆炒,凉拌色拉,不凡的刀工令一旁的评委和观众赞不绝口。活动现场散发的人气贴,才一开场就迅速地被一抢而空。热烈的气氛吸引来往的同学们都驻足观看,活动现场人头攒动,气氛热烈! 20

由此拉开了精彩的帷幕。

29日中午,美食节第二场“食堂美食菜肴展”在毛毛细雨中准时开场了。同学们热情不减,排着长队准备品尝桌上各色精致的菜肴。由枫林第一餐厅、第二餐厅、西苑餐厅以及校外的“榕城小馆”、“味美小屋”“STAR-BUCKS咖啡”、“香港蛋仔”等提供的数十道美



分钟后,一道道色香味俱全的佳肴陆续出炉。荷塘月色、竹报平安、火龙吐珠、拔丝土豆,单是名字听来就已让人食指大动,垂涎三尺。各式菜肴无不搭配巧妙,色香味俱全——西苑美食节

味佳肴、咖啡饮料和饭后甜点,以及现场有奖猜灯谜的活动,使同学们经历一场饕餮盛宴。

期待下次再来复且品尝校园美食。

作者:李爽、李淑慧

美食复旦

还没有走到位置坐下,小姐就已经把所点的给送人感觉过瘾,若是再加上点啤酒,就很有点武林豪杰的感觉了。不过现在都要拆了。

夏朵

如果喜欢一点小资情调,复旦也不会让您失望。政通路以北、政民路上的这家西餐馆,是复旦学生中最有口皆碑的“情调”小店,也正好迎合了传说中复旦的“小资情调”。

它的每一个角落都有考究的装饰,而且适合不同顾客的不同需求。恋人、朋友坐怎样的位子,聊天、Party在哪里最合适,老板都精心设计。

作者:施明奕 潘笑天

