有一种食堂叫『别人家的食堂』

看本报大比拼 真热闹
饭点到咕咕叫 吃什么

“早上吃什么？中午吃什么？晚上吃什么？”是不是最让你纠结的人生三大问题？而让你纠结的一大原因，是不是食堂里的饭菜吃腻了？是不是？

听说，抓住ta的心的最好方法就是抓住ta的胃。一个能让员工摆脱纠结，安心留在食堂吃饭的地方，绝对是令人向往的单位；而一个槽点满满，让员工一到饭点就发愁的单位，员工总觉得少那么点动力。

那么，我市各大食堂能否掳获员工的心？连日来，本报对部分单位、学校、企业食堂进行了调查。终于知道：不仅有一种孩子，叫别人家的孩子，就连有一种食堂，都叫别人家的食堂啊！

A 市检察院

味道：★★★★★
价格：★★★★★

午餐：红烧鲫鱼、糖醋排骨、小炒青菜、鱼豆腐、南瓜汤
价格：20元，可供两人食用，人均10元
供稿人“小B”：对于这顿饭菜，食堂大叔真是把菜做到我的心坎里了。

红烧鲫鱼是我比较喜欢的一道菜，但凡食堂里有它的身影，每次必点。糖醋排骨是食堂里很受欢迎的一道菜，想吃上它，就得早早去排队，但总有人比你更早。鱼豆腐色泽鲜黄，入口香浓郁，QQ的感觉会让人忍不住多嚼几下，即使是鱼腥味绝缘体的人也能接受这道菜。小炒青菜最家常不过，翠绿的色泽让人食指大动，我们食堂的青菜最炒的是很嫩，绝不会出现嚼着嚼着，最后吐出一口老梗的凄凉情况。南瓜汤算是我们食堂的一小特色，吃过南瓜粥、嗑过南瓜子，现在才知道原来还有南瓜汤。虽然也有人觉得吃饭+甜汤，这搭配总不是那么和谐，但从它一直未曾从菜单上隐退的情况来看，喜欢它的人还是居多的。这顿午餐，南瓜的甜味，汤汁的酸味以及排骨的咸味融合得十分巧妙，不得不给厨房师傅点32个赞。

小编点评：吃过市检察院食堂的人都说好，这话可是经得住考验的。除了色香味，更让人羡慕的一点是，他们一周有两天是有饭后水果的。

B 市公安局

味道：★★★★★
价格：★★★★★

午餐：子梅鱼、红烧狮子头、蒲瓜烧豆腐、海带汤
价格：14元
供稿人“馅儿”：子梅鱼很新鲜，红烧狮子头块头大，最好吃的是蒲瓜烧日本豆腐。
小编点评：有鱼、有肉，还有菜和汤，营养均衡，搭配合理。听说，市公安局和检察院都是我市某家快餐连锁店配送的哦。口碑都还可以。

C 市卫生局

味道：★★★★★
价格：★★★★★

午餐：秋刀鱼、土豆牛肉、萝卜炖排骨、紫菜汤
价格：13元
供稿人“Y”：味道还行，不过菜式变化不大，没有惊喜。
小编点评：肉食者的午餐。照烧秋刀鱼、白玉排骨、黄石牛肉，土豪即视感，有木有！“Y”说没有惊喜，小编已经哭晕在厕所。

D 华峰集团

味道：★★★★★
价格：★★★★★

午餐：虾仁炒蛋、青菜、水潺蒸蛋、炒牛肉+免费汤或者吃红烧肉面
价格：14元/5元
供稿人“二叔”：华峰集团的食堂好吃又便宜，尤其是那碗让红烧肉覆盖满的拉面，能够满足我满满的“肉欲”。
小编点评：华峰伙食的确不错，除了中饭、晚饭，还有夜宵。而且油水足，不然“二叔”那160多斤的体重咋长的啊！

E 东山街道

味道：★★★★★
价格：★★★★★

午餐：葱油鲳鱼、梅菜扣肉、豆腐干、莴笋炒胡萝卜
价格：每月100元
供稿人“小A”：我点的是虽是上面的菜式，但最喜欢的菜式还是葱油鲳鱼、酸辣土豆丝、苦瓜炒肉片。葱油鲳鱼应该算得上浙江老菜式了，虽然做法比较简单，但是由于鲳鱼肉质嫩滑、入口即化，加之刚熟的鲳鱼被葱香油香环绕于身，令人感觉简直可以闻香就饭。

酸辣土豆丝也是我比较喜欢的一道菜式，虽然做法比较简单，但是辣中带酸，很下饭！实惠、简单、美味、可口，又有改善肠胃功能、预防高血压的功效，因此我是逢之必点。

苦瓜炒肉片对于我来说主要还在于这个苦味，吃惯了甜的、酸的、咸的、辣的，偶尔尝一下苦味，更容易凸显其他菜式的味道，因此我觉得它简直是配菜中的雷锋同志，苦了自己，奉献他人。

小编点评：看菜色是不是挺有诱惑力？东山街道食堂是分餐制的，周一至周五分别有7菜1汤可供选择，每顿可选择四菜一汤。每周，食堂都会更新一张菜单，大家看一下菜单，就知道当天要吃什么了。看完“小A”的介绍，有没有想去吃一次？

F 塘下韩田小学

味道：★★★★★
价格：★★★★★

午餐：虾、四季豆、凉拌菜、黄花菜炒鸡肉、紫菜蛋花汤、鱼饼炒黄瓜
价格：8人用餐，每人平均不到10元
供稿人“小F”：集体餐，温馨快乐，菜式多样丰富，菜品可口美味。
小编点评：听说一些单位也是采用集体餐的方式，其实这种方式挺好的，吃的温馨，又能加强同事间的沟通和联系。

G 瑞祥实验学校

味道：★★★★★
价格：★★★★☆

午餐：虾、萝卜、豆腐干、红烧肉、紫菜蛋花汤
价格：15元
供稿人“L”：好吃，量多，营养搭配好。
小编点评：光从照片来看，这个虾好大，看着好新鲜，这个肉都是瘦肉，听说味道也不错。不知道你是不是跟我同样的感觉，好像学校里的饭菜比单位里的食堂好多了。

H 市人力社保局

味道：★★★★☆
价格：★★★★☆

午餐：炒包心菜、花菜炒鸡蛋、鸭掌炒四季豆、番茄蛋汤
价格：8元左右
供稿人“KKK”：丰盛的午餐，整体味道偏淡，但符合我的口味。厨师大姐很贴心，常常能变着花样创新菜色，独爱油炸类。曾经，每天必有油炸藕片、虾、水潺、花菜。汤点类，大多数都有一甜一咸可以选择，然而我们都是全选，咸的配饭，甜的当饭后甜品，棒棒哒。
小编点评：必须要给有创意的厨师大姐点个赞！一般而言，食堂菜色大多一成不变，这也是各大吃货们吃腻本单位食堂，总觉得别人家食堂菜色好的主因之一。

I 市府食堂

味道：★★★☆☆
价格：★★★☆☆

午餐：冬瓜、韭菜炒牛肉、豆腐干、紫菜汤
价格：13.5元
供稿人@姐是女汉子：当天市府食堂有她最喜欢的豆腐干，带点辣味，十分下饭。
小编点评：竟然最爱吃的是豆腐干，这真是各花入各眼，各菜入各嘴啊。

J 浙江力诺

味道：★★★★☆
价格：★★★☆☆

午餐：排骨炖山药、西红柿蛋汤、清炒豆腐、青椒炒腊肠
价格：9元
供稿人“小谢”：这顿饭菜，可谓经济又实惠、实惠又可口。我最喜欢的是排骨炖山药，这是食堂里的特色菜，不是每天都有的哦。该道菜具有益气、补肾、养血之功效，是食堂厨师为广大员工研制的养生菜肴，味道美味可口。每每想到繁忙工作之余能吃上这么有心的菜肴，必须给我们的厨房师傅点下赞。
小编点评：作为每天就餐量有200多人的职工餐厅，来自五湖四海的人口味不一，却在力诺这个职工餐厅吃得津津有味，除了每周不一样的菜色，厨师每月研制创新的特色菜更是让人期待。

K 人本鞋业

味道：★★★☆☆
价格：★★★☆☆

晚餐：手撕圆心白菜、豌豆玉米肉丝、紫菜汤
价格：5.8元
供稿人“小燕”：今天的手撕圆心白菜做得很到位，用手撕的，即保住了原有的营养，又吃起来很脆。再加几个干辣椒炝炒一下，然后放一点酱油入味儿，加上一点鸡精提鲜，这种感觉是极好的。主要是超级下饭！还有这盘豌豆玉米肉丝，估计只有在人本食堂才能吃到如此搭配的菜了，我们食堂大叔经常脑洞大开。不过味道着实不错，豌豆和玉米都是先煮熟透了的，吃起来糯糯的，然后把碎碎的肉丝加进去，肉丝半瘦半肥，豌豆的绿加上玉米的黄，无论看起来还是吃起来都是让人感觉很有食欲的，在吃进去的时候还有肉的味道，这样吃起来很有嚼劲，一丁点的肥肉吃进去一点也不油腻，根本停不下来。今天我打的都是下饭菜，一荤一素加一碗食堂免费的紫菜汤，全部吃完肚子就很撑了。
小编点评：人本食堂饭菜物美价廉，符合员工口味。而符合员工价位和口味，很重要！

L 市广播电视台

味道：★★★☆☆
价格：★★★☆☆

午餐：糖醋排骨、丸子、青椒炒猪耳、南瓜木耳汤
价格：11元
供稿人“W”说：味道一般，油水太少。
小编点评：从色泽上来看，市广播电视台的菜品还是蛮开胃的。少油少盐很健康啊，就是入口难了些（笑而不语）。

（本报综合）
封面手绘|蔡忆