

店家“土办法”改进兰州牛肉面就餐环境 业界人士建议打包带走

2020年02月11日 15:40 来源：中国新闻网



中新网兰州2月11日电（史静静）近日，一家兰州牛肉面馆营业的小视频在网络刷屏。每张餐桌的三面环绕着白布，隔离成“小包厢”，食客端来热气腾腾的大碗面条，一人一桌埋头食用。

视频发出，顿时引发众多网友询问：求地址，求面馆名。还有网友笑称，“兰州牛肉拉面吃出了科举考试的感觉。”“来个状元、榜眼、探花的拉面套餐。”

牛肉面馆如何开？什么时候开？成为当地居民关注的话题。甘肃省市场监督管理局餐饮处副处长卜斌11日接受中新网记者专访表示，就当下疫情防控条件而言，全面开放牛肉面馆营业的时机尚不成熟。

持着同样观点者，还有兰州牛肉拉面行业协会副秘书长梁顺俭。他认为，餐饮无小事。虽然餐饮业面临着巨大挑战，但是还需不计个人得失，冷静对待面馆全面恢复营业。

考虑到企业陆续复工复产，为了满足民众需求，甘肃省市场监督管理局新近印发《餐饮服务业新冠肺炎疫情防控指南》的通知提出，消费者进入就餐场所必须佩戴口罩并测量体温；提醒消费者等候取餐时排队间距1米以上；鼓励打包带回、避免扎堆用餐。

卜斌表示，对于全面符合防控要求的餐馆，鼓励营业，但一切以疫情防控为前提。（完）

shuāpíng	huánràò	gélí	máitóu
单词：刷屏	环绕	隔离	埋头
kējǔ	bǎngyǎn	tàn huā	cānyǐn
科举	榜眼	探花	餐饮
tiǎozhàn	déshī	lùxù	fùgōng
挑战	得失	陆续	复工

讨论：1. 您对疫情期间餐饮行业有哪些建议？

2. 您知道中国古代的科举制度中，第一名被称为什么吗？

源新闻：<http://www.chinanews.com/sh/2020/02-11/9087103.shtml>

音声 URL：<http://ttcn.co.jp/sound/text/988n729.m4a>