

“麻辣鲜香”川菜馆

这个夏天 极度挑逗你的味蕾

在拉萨,除了品尝当地特色美食外,川菜也是必尝的一道菜品。川菜作为八大菜系之一,又在拉萨这个被称作“小四川”的城市,消费者对其喜爱的程度不言而喻。那么,今天商报君就来推荐几家川菜馆,让大家在拉萨也能品尝到正宗川味!

文/图 记者 芮怡星

乐驰老坛酸菜竹笋鸡

以竹笋鸡而远近闻名

乐驰老坛酸菜竹笋鸡位于宇拓路14号吉祥美食街1楼,是一家“风味独特”“好吃不贵”的竹笋鸡馆子。这里的招牌竹笋鸡远近闻名,据说鸡肉是当日从内地运输过来的活鸡,鸡肉品质很好,口感相当不错。老板介绍:“吃老坛酸菜竹笋鸡,肯定是要跑山鸡和土鸡才够紧实够美味,鸡肉很紧实,吃起来有嚼劲,但是不费力。口味一定要选择泡椒微辣,吃起来味道鲜美且不伤胃。”

与此同时,该店的鱼肉、手工面、凉拌猪蹄、凉拌猪尾也深受老顾客喜爱,并且该店菜品价格也是相当亲民,跑山鸡58元/斤、土鸡78元/斤、花鲢48元/斤等,人均消费50元至70元。

此外,老板介绍说,该店特色是现点现杀,大概需要40分钟,前来消费的顾客请一定提前拨打订餐电话0891-6833888提前点单,避免在店里等候美食时间过长。



春天福

一家近10年的老川菜馆



在康昂多南路有一家开了近10年的川菜馆,该店营业为何如此久,那当然是正宗的川味“拴”住了客人的味蕾。“都说川菜的核心风味是‘麻辣鲜香’,这打头阵的就是‘麻’,而‘麻’的风味源自花椒。”说起正宗川味,该店老板宏颇有心得:“别看花椒个头不大,用量不多,但我对花椒品质有严格要求,必须从内地农户家购买,品质越好的花椒越能在滚烫的热油中激出异香。”

该店炒菜、干锅、汤锅、鱼火锅、铁板、特色小吃等系列满足客人对川味食材烹饪方法的需求。商报君为大家打听到部分消费者喜爱点单的美食价格,黑豆花鱼48元/斤、香辣嫩牛肉88元/份、豆花肥肠煲168元至268元/份、盐菜回锅肉45元/份。

保宁食府

食材讲究的新川菜馆

保宁食府位于太阳岛,是近期新开业的一家川菜馆。记者来到该店看到,店内设有卡座以及二楼包间,装修风格借鉴了西安市大唐不夜城的风格,以暖色调为主,栅栏式墙壁以及红色的灯光倒让这个川菜馆凸显出几分雅致、浪漫的气息。

傍晚7时许,店内客人已经满座,才开业不到一个月便凭借其独特的口味吸引了一大批顾客前来就餐。正在就餐的郭先生说道:“我很喜欢他们家的龙虾,下班后约上几个同事来点上一盘,又新鲜个头又大,味道也很棒,配上一瓶啤酒,简直太舒服了!”老板告诉记者:“我从业已经有10余年的时间,对食材有严格的要求,客人对食物的肯定才是我持续下去的动力。”

据介绍,该店有川菜、江湖菜、海鲜、小吃等,各类菜品性价比都很高,龙虾128元至168元、蹄花汤48元/份、七星猪手48元/个、仔姜兔108元/份、仔姜蛙108元/份。此外,该店推出699元抵100元代金券(每桌仅限一张)、68元购买价值128元小龙虾(包间不可使用)的优惠活动。



中国邮政集团有限公司西藏自治区分公司2022-2024年 全区绿色包装箱项目更正公告

1.项目基本情况

招标编号:XZHY-DL-20220702

原公告的采购项目名称:中国邮政集团有限公司西藏自治区分公司2022-2024年全区绿色包装箱项目

首次公告日期:2022年7月6日

2.更正信息

2.1原公告内容3.2.5投标人应在国家邮政局或省邮政管理局公布的用品用具检测机构名录和生产企业名录内。

现更正为:3.2.5投标人应在国家邮政局或省邮政管理局公布的用品用具生产企业名录内。

2.2原公告内容5.3招标文件获取方式:

招标文件获取方式:投标人持有投标人应在国家邮政局或省邮政管理局公布的用品用具检测机构名录和生产企业名录内

(复印件加盖公章)。

现更正为:5.3招标文件获取方式:

招标文件获取方式:投标人应在国家邮政局或省邮政管理局公布的用品用具生产企业名录内(复印件加盖公章)。

2.3报名时间延续为:招标文件获取时间:2022年7月8日至2022年7月14日,每日10时00分至13时00分,15时30分至18时30分(北京时间,下同)

2.4投标文件递交截止时间延续为(即投标截止时间):2022年7月29日10时00分

2.5其他内容不变。

3.发布公告的媒介

本更正公告在中国招标投标公共服务平台、中国邮政官方网站(www.chinapost.com.cn)和西藏商报上发布,其他媒介转载

无效。

4.联系方式

招标人:中国邮政集团有限公司西藏自治区分公司
地址:西藏自治区拉萨市北京中路33号

电话:0891-6241348

招标代理机构:西藏泓耀工程项目咨询有限公司
地址:西藏自治区拉萨市城关区城东小区7栋2号

联系人:马先生

联系电话:15882138616

中国邮政集团有限公司西藏自治区分公司

西藏泓耀工程项目咨询有限公司

2022年7月8日