

克里夫蘭衛生局舉辦第六屆健康衛生年度講座

〔本報訊〕九月十六日上午八點半,克里夫蘭衛生局舉辦了一年一度的健康衛生講座。當日活動由衛生局的 Supervisor Rick Melendez 先生做開場發言,他感謝所有前來參加健康衛生講座的各個餐館企業老闆,同時他也對歷年來籌備這一活動的楊小姐表示感謝,他希望這次健康衛生講座能讓更多的人受益。

當日講座用了英文、普通話和廣東話三種語種為大家講課。其中主辦人楊小姐以親自在某些餐館現場拍攝的不符合食物衛生標準的照片為大家講解,她說道:中國餐比其他美國餐要複雜的多,食物的衛生包括溫度要求等等煩瑣事,她也談到中國餐館老闆和員工的辛苦,長時間的工作,還有語言上和其他文化不同等更為中國餐館的經營帶來困難,但食物衛生需要第一把關。

支持本次活動的還有天姿老闆 AN-NA 也到場給大家講了美容保養並且贈送了禮物。本報主編浦瑛也到會,浦瑛講:食物衛生的重要就像她辦報的重要素材一樣重要,報紙有人讀就是內容好,食物衛生好就是讓顧客滿意的第一步。同時浦瑛也在會上希望各



個老闆參加克城中餐館協會,這樣人多力量大,同時伊利華報為參加者提供 5 美元的廣告(原價\$30)。

第六屆健康衛生講座結束了。前來參加的人越來越少,這里希望下一屆有更多的人參與,同時也希望下一屆能有企業家自告奮勇來

和大家分享他成功的經驗和不成功的教訓。讓一年一度的健康衛生講座辦的更加有意義。



阿唐海鮮城

〔本報訊〕阿唐海鮮城有酒牌了,樂得二位老闆忙着要修改他們的廣告,因為他們已經等候了三年才拿到這個酒牌。按傳統習慣,中國人辦喜事總要有酒,好菜也一定要酒配。現在酒牌有了,就大大擴大了業務範圍,店主為顧客着想,提供了不同風格的酒:洋酒、中國名酒和養生補酒,還有啤酒,歡迎各位光臨,一飲為快。

阿唐海鮮城早在剛開業不久,就推出自助點心,很受顧客歡迎,尤其是在周末,更是人聲鼎沸,排隊的顧客找不到停車位。就連外地的顧客

有酒牌了

也慕名而來,這里,每周都有從哥倫布和匹茲堡來的華報讀者,上月,匹茲堡東方舞蹈學校的校長吳燕來老師和一幫朋友來到阿唐海鮮城飲茶,吃得十分滿意,並和店主阿唐拍照留念。





麗華大酒樓

Li Wah Restaurant

Tel: 216.696.6556

Fax: 216.696.6581

2999 Payne Ave.

Cleveland OH.44114

營業時間

週一至四:上午 10 點 - 午夜 12 點

週五、六、日:上午 10 點 - 凌晨 1 點半

豐儉隨意

晚飯宵夜

港式茶市

名廚主理

正宗粵菜

高堂麗

感謝各位顧客多年來的支持,本酒樓現再次推出多款特價菜式回饋大家,以熱誠服務恭候大家光臨!

特價晚餐 Dinner Special 節假日除外

上海醉雞(涼菜).....\$5.95
玫瑰豉油雞(半).....\$5.95
火腩豆腐煲.....\$5.95
蒜茸蒸青口.....\$5.95
魚香茄子.....\$5.95
麻婆豆腐.....\$5.95
金牌燒雞(半).....\$7.95
涼瓜排骨煲.....\$7.95

粟米班塊.....\$7.95
椒鹽魚球.....\$7.95
椒鹽或美極中蝦.....\$7.95
豉汁炒蜆.....\$7.95
臘味蓮藕片.....\$7.95
鐵板豉汁桂花魚.....\$8.95
鐵板玉子豆腐.....\$9.95
姜葱龍蝦.....\$17.95



每天四時後供應,只限堂食

時間:9月15日至10月15日止

特別推出 節假日除外 週一至週六



點心八折

特別優惠伊利華報讀者

只限堂食

由 9 月 15 日至 10 月 15 日止

早上 10:00 - 下午 3:00

特價外賣燒臘(週一至週五)

明爐燒鴨 \$9.95/ 隻
玫瑰豉油雞 \$8.95/ 隻
蜜汁叉燒 \$4.95/ 磅