

看了,他们确实是用的是品牌大豆油 问了,他们还请了食品安全监督员



餐饮调查·金牛角王

7月30日,三湘都市报《快消周刊》发起了“银勺子”放心油餐饮企业评选活动,并从社会上广泛招募餐饮调查员。

8月3日,记者带领招募到的6名餐饮调查员第一站来到金牛角王中西餐厅,参观了厨房并察看了餐厅的用油情况,同时对餐厅负责人进行了专访。■三湘华声全媒体记者 何梦青 吴涛

参观:进门要戴帽子和口罩

8月3日上午11点,记者和6名餐饮调查员出现在了金牛角王八一路店的门口。金牛角王产品体验运营中心区经理徐向海接待了我们。

“这是一次性的帽子和口罩,外来参观人员都必须戴上。”正要进入厨房参观时,金牛角王餐厅的食品安全管理员王海波递给每人一个帽子和口罩。

刚进门,调查员们又被要求清洁双手。在厨房入口处,有一个专门的清洁间,调查员们排队一个用洗手液清洗了双手。

清洗完毕,我们终于进入了厨

感受:比想象中干净很多

参观完厨房,调查员们围坐在餐桌前,纷纷谈起此次调查的感受。

“我是第一次参观餐厅的厨房,虽然没有比较,但是比想象中好多啦!”调查员晏女士带头评价起来。

“我给很多大型酒店、餐厅送过货,总的来说中西餐厅的厨房都还不错。而且,金牛角王的储藏室很有

房,看到了厨房的全景。厨房里十分明亮,地面也丝毫不油腻,数十名工作人员正在准备午餐,在工作台上方还有几张被悬挂起来的菜单,详细记录着每一道菜所用的材料、用量和方法。

在工作台底下,记者看到了一箱21.74升的楚祥牌大豆油。“我们一直使用楚祥的餐饮专用油,餐厅平均每天要用2箱。”徐向海介绍。

接着,调查员来到餐厅储藏室,面积不大,但货物的摆放却井然有序,储藏室内仍能见到楚祥大豆油。

秩序,这是其他餐厅没有做好的。”在高桥粮油市场里做生意的汤先生告诉大家。

“金牛角王用的还是大豆油,我觉得大豆油会比那些调和油好,以后在这里吃饭可以放心了。”一位金牛角王的忠实顾客提起了这个细节,并得到大家的一致肯定。



“银勺子”餐饮调查员正在参观餐厅储藏室。

访谈:坚持裸烹,力推健康餐饮

调查员们议论了一番之后,便向产品体验运营中心区经理徐向海发起了提问。

记者:你们用油的标准和要求是什么?

徐向海:餐厅选用的食用油除了有国家认证的检验检疫报告之外,餐厅内部还会不定期将食用油拿去送检,餐厅还是湖南省食品药品检验研究院的定点检验单位。

记者:如何保证厨房里每道菜的安全卫生状况?

徐向海:王海波是我们取得了国家资格认证的食品安全

监督专员,他的职责就是监督厨房。厨房里安装了监控器,食品安全管理员可以在办公室的电脑上看到厨房里的一举一动,哪个环节、哪个人的工作出现了问题,都可以及时发现,然后追究到个人。

记者:这些年来,金牛角王为食品安全做了哪些重要工作?

徐向海:我们从2009年开始就提出了“裸烹”的概念,不在菜里加鸡精和味精。尽管减少使用调味品会让菜的口味打折扣,但为了保证消费者健康,餐厅仍然坚持不使用鸡精和味精。

品牌声音

湖南省美津园粮油食品有限公司总经理 裴小芳

金牛角王是一个有责任感的餐厅,他们能够一直使用品牌食用油,始终把消费者的健康放在第一位,这种责任感也让他们赢得了消费者的信任和市场的口碑。我希望这样的诚信企业越来越多,不仅让消费者对饮食安全无忧,整个餐饮行业也会逐步变得规范,到那时,我们油脂企业的日子也会越来越好。

美津园 MIKIYUO
湖南省餐饮用油领导者

捍卫国人餐桌安全

下馆子,怕什么?不怕花钱,就怕吃进脏东西。美津园一直致力服务湖南餐饮行业,我们将发起捍卫国人餐桌安全的使命。

如果您在任何餐饮店内询问其所用的食用油是美津园提供,请放心食用。

美津园天福店二维码 美津园微信二维码

全国统一服务热线: 400-825-8558

招商电话: 13874922098 联系人: 裴女士

公司地址: 长沙市雨花区万家丽路上河国际商业广场4楼4F
生产基地: 湖南省浏阳市农业科技产业园
电话: 0731-84864078 传真: 0731-82772958
欢迎访问本公司主页www.meijinyuan.com浏览更多产品