

# 不同的菜用不同品牌的食用油 餐谋天下楼梯口就能看清厨房

银勺子  
餐饮调查·餐谋天下



调查员正在仔细查看餐厅所用原材料的生产日期。 记者 刘玲玲 摄

快消资讯

## ENZO珠宝 来长沙打造最美新娘

当珠宝与婚纱邂逅,将演绎出怎样一场梦幻华美的珠宝婚纱盛宴?

8月10日,彩色珠宝权威ENZO联合高端婚纱品牌法缇新丝路,在长沙法缇新丝路旗舰店举办了一场美轮美奂的高端珠宝婚纱品味沙龙。

活动现场,俨然已被打造成华美卓绝的宫廷,来自台湾的时尚大师李明川现场分享珠宝婚纱搭配秘籍,模特们身着ENZO与法缇新丝路多个系列的高端定制珠宝与婚纱,向现场嘉宾展示了台湾婚纱及ENZO珠宝婚庆系列的完美搭配,从小鸟依人的甜蜜,到被爱呵护的幸福;从风情万种的美艳,到雍容优雅的风华……瑰丽珠宝与唯美婚纱相得益彰。

ENZO珠宝此次携手高端婚纱品牌法缇新丝路与李明川老师倾力打造最美新娘,意在与准新娘们分享扮美心得,让大家见证彩色珠宝的非凡魅力。

## 蒙牛并购雅士利 今天收尾

未来数天,蒙牛并购雅士利这项百亿并购的结果将最终揭晓。日前,蒙牛方面人士表示,今年8月13日要约期结束,届时中小股东接受要约收购的情况将会明了。这将决定雅士利是否继续保持上市地位。按照香港联交所的规定,流通股股东比例低于10%的上市公司需要退市。

## 金枫酒业中期净利增15%

日前,金枫酒业发布半年报,公司2013年上半年实现营业收入4.77亿元,同比增长12.59%,实现归属上市公司所有者净利润6796.72万元,同比增长15.29%,基本每股收益0.15元/股。半年报显示,金枫酒业上半年黄酒销售收入同比增长12.57%,其中中高端产品销量同比上升12.59%。

## 茶界也寻最强音

你知道喝茶吗?你会品茶吗?

日前,2013大益论茶“我为茶狂”强势开赛,力图寻找中国茶界“最强音”。据悉,大益论茶源自于“勐海论茶”,是一年一度全民参与的品茶辨茶大赛。迄今已成功举办三届。

此次比赛由海选、复赛、决赛组成。目前,上海、广州、苏州等赛区已纷纷开赛。至8月7日止,全国各赛区报名人数已达10972人。

三湘华声全媒体记者 刘玲玲 吴涛

## 楼梯口播放厨房监控画面

8月10日,记者与5名餐饮调查员来到餐谋天下松桂园店。刚上楼梯,4台大屏液晶电视就出现在大家眼前。不过,电视里播放的不是精彩的电视节目,而是一群身穿厨师服、头戴高帽的人正在餐厅忙碌的画面。

“曾经有顾客对我们的监控画面产生了质疑,认为我们播放的是事先录制好的视频。”餐谋天下管理有限公司运营部总监牟玮子告诉调查员,“后来,我们带他去了厨房参观,他才相信确实播放的是实时监控画面。”

牟玮子介绍,餐厅的监控器从早上九点半就打开,一直到晚上收市才关掉,视频都是全天播放,进店用餐的顾客可以看到菜品从准备到制作的全部过程。

眼见为实。调查员进入厨房实地探访。在厨房尽头的一面墙顶上,大家果真看到了一个摄像头。为了验证摄像头是否真的有效,记者安排了一名调查员前往餐厅楼梯口的电视机前观看。该调查员在监控画面中看到了大家的身影,证实了厨房监控的真实性。

“在厨房安装监控器只是第一步,下一步,我们的新店将会

采用全透明厨房,消费者看起来更加直观。”牟玮子介绍,透明厨房将会是未来的一个趋势,尽管成本很高,但为了赢得消费者的信赖,公司正在计划筹建透明厨房。

## 不同的菜使用不同的油

厨房里,调查员们重点查看了餐厅的用油情况。在厨房工作台下方,调查员看到了三种不同品牌的食用油,分别是盈成菜籽油、津源调和油和金龙鱼花生油。

“为什么会有三种品牌的食用油?”调查员提出了疑问。“这是我们餐厅的特色,不同的菜使用不同的食用油烹调,会有不一样的口味。”餐厅厨师长向记者介绍。

厨房另一个角落里,调查员又发现了一个铁制的桶状物,大家不明就里,便围过去查看。“这是一个餐厨垃圾处理器。”同是在餐饮行业工作的调查员娄伟告诉大家,并顺势向厨师长提出了一个专业问题,“餐厅的二次用油是如何处理的?”

“我们做菜用过的油一般不会反复使用,比如做鱼用的油一定会倒掉,因为再做其他菜就会有腥味。”厨师长介绍,厨房废弃的油会倒进餐厨垃圾处理器,由

专门的餐厨垃圾处理公司回收处理。

## 仓库货架标明最高储存量

参观完厨房,调查员一行来到了仓库。资深调查员罗贤明提起一桶食用油仔细观察起来,“这些油的生产日期都是2013年的,很多餐厅都使用的是去年的存货,餐谋天下这点值得表扬。”大家对此都表示了肯定。

“现在天气炎热,食品最好都使用今年生产的,不然很容易过期变质。”牟玮子向调查员介绍,为了保证食品的安全性,餐厅也动了许多脑筋。

仓库的货架上,整齐摆放了各种各样的食品调料,每种调料下方对应了一行字,标明了最高用量和最低用量。比如鸡汁对应的货架下方,写着进货最高6瓶,出货最低1瓶,调查员对此很是好奇。

“餐厅按照不同调料的日常使用量来备货,为了保证调料的新鲜,避免货物积压,平均两天进一次货,这些最高用量和最低用量就是为了方便仓库管理员统计的。”牟玮子介绍,餐厅的调料都由公司统一配送,仓库管理员依据库存数据上报公司进行采购。

行业  
点评

## 湖南省餐饮协会会长周新潮

《快消周刊》发起的银勺子餐饮调查很有意义,食品安全是消费者最关心的话题。这个调查也恰逢其时,9月1日起长沙市将全面禁止经营场所使用散装油,这能够监督餐饮企业使用正规的食用油,杜绝劣质油上餐桌,从而保证了消费者的饮食安全。

值得注意的是,品牌企业一般都使用品牌油,这点大可以放心,银勺子餐饮调查还可以选择一些小型的餐馆作为重点调查对象,更能起到监督作用。另外,还可以联系食安办一起来做调查,这样更加有权威性。

三湘华声全媒体记者 何梦青

# 酒鬼酒柔和红坛全新上市

惟楚有才,于斯为醉。8月10日,湘酒领袖、中国文化白酒领军品牌——酒鬼酒在大本营市场又推新作,湖南专销产品“柔和红坛”强势登陆家乡市场,只为家乡父老尊贵独享。“柔和红坛”沿用黄永玉大师亲自设计的冠绝天下的酒鬼酒麻布袋瓶身,采用仿水晶透明包装,一改酒鬼酒原先古典传统的包装风格,凸显时尚和品位,更符合当今商务、婚宴用酒表达盛意款待之情的消费需求。酒体经过精心调制,品质相对原有红坛有较大提升,更为绵柔醇和、幽雅细腻、回味悠长。

酒鬼酒产于中国最具神秘色彩的地域——湘西。自古以来,湘西土家族、苗族等少数民族,每年都会酿造一批美酒,用特制陶坛密封起来,放入深山溶洞中贮藏,遇到大喜之事或是祭祖、祭神之时,才将多年存储的陶坛美酒从洞中取回,隆重开封,畅饮美酒,故名“封坛酒”。酒鬼酒一直沿袭已列为“湖南省非物质文化遗产”的湘西少数民族酿酒技艺,每年都会将最好的优质基酒以陶坛密封贮存于溶洞中,至今,酒鬼酒贮存年限达十五年以上的封坛酒竟达万吨之多,这也是酒鬼



“柔和红坛”上市,首批5家经销商签约总金额达2080万元。

酒“柔和红坛”产品品质保证之所在。

“在中秋、国庆佳节即将来临之际,‘柔和红坛’将是各位消费者首选的无上妙品。”据酒

鬼酒相关负责人介绍,酒鬼酒“柔和红坛”全新上市,主要定位于家庭宴席、商务宴请以及走亲访友的消费者。

三湘华声全媒体记者 吴涛