

恪守行业准则 打造放心餐饮

自本报于3月中旬转载了新华社武汉电《地沟油是如何回流到餐桌》一文后,在我市餐饮行业引起了很大反响,许多商家都谈了自己的看法和经营之道:用一句话概括就是“坚持安全健康消费,才能打造餐饮百年老店”,为市民提供营养健康安全食品。那么,如何为市民提供放心安全食品,让市民吃得健康呢?记者就此问题采访了我市火锅行业内的三家品牌火锅店。

洛阳天府火锅饮食服务有限公司的王总表示,天府火锅自创业至今已有20多年,这20多年来,天府人一直恪守诚信经营的企业理念,不断创新,从而让天府火锅在洛阳的火锅市场成

为众多商家交口称赞的火锅品牌,并受到了众多消费者的喜爱。其实理由很简单,就是天府人一直把广大消费者视为自己的亲人来对待,尤其是在原材料的进货渠道上,采用统一采购、分别配送制度,每天所需原材料几乎都是当天采购,保证了蔬菜的新鲜,并将所采购的食品主动送相关部门进行检测,菜品加工一律实行开放加工,让顾客随时监督和指导。

而重庆奇火锅洛阳总店的黄总这样谈到,奇火锅自2007年以正宗川味火锅进驻洛阳以来,一直以“奇就奇在吃了不上火”的口号而响应洛阳火锅市场,以提供健康营养,创特色川

味火锅和自身的四个专业(拥有专业的研究所、拥有专业的管理团队、拥有专业的厨师研发队伍、拥有专业的原材料生产商)让众多食客不得不成为酒店的忠实消费群。

同时,据根植于洛阳本土火锅的“潘加园火锅”陈总介绍,在潘加园的15年经营中,不断创新改良是发展之道,推出了结合洛阳本土特色的24节气火锅,并绝对严把原材料关,火锅均用上好的植物油为原料,拒绝使用任何动物油,以降低各类脂肪和胆固醇,为食客提供营养健康的美味,使潘加园火锅成为洛阳火锅的一朵奇葩。

(本刊记者 杨飞)

友情提示:如何鉴别地沟油

一看。看透明度,纯净的植物油呈透明状,在生产过程中由于混入了碱脂、蜡质、杂质等物,透明度会下降;看色泽,纯净的油为无色,在生产过程中由于油料中的色素溶于油中,油才会带色;看沉淀物,其主要成分是杂质。

二闻。每种油都有各自独特的气味。可以在手掌上滴一两滴油,双手合拢摩擦,发热时仔细闻其气味。有异味的油,说明质量有问题,有臭味的很可能就是地沟油;若有矿物油的气味更不能买。

三尝。用筷子取一滴油,仔细

品尝其味道。口感带酸味的油是不合格产品,有焦苦味的油已发生酸败,有异味的油可能是地沟油。

四听。取油层底部的油一两滴,涂在易燃的纸片上,点燃并听其响声。燃烧正常无响声的是合格产品;燃烧不正常且发出“吱吱”声音的,水分超标,是不合格产品;燃烧时发出“噼叭”爆炸声,表明油的含水量严重超标,而且有可能是掺假产品,绝对不能购买。

五问。问商家的进货渠道,必要时索要进货发票或查看当地食品卫生监督部门抽样检测报告。

天府火锅 让她不再挑剔

傍晚时分,灯火阑珊,伸伸懒腰,工作了一天终于下班了。飞奔出公司大门,伸手拦了一辆的士,到我今晚约会的地方——天府火锅十六分店。我的女朋友是一名护士,温柔贤惠,我很爱她。我们很少在外面吃饭,因为她太爱干净了,总是怕餐具不干净,饭菜不卫生,知道她爱吃火锅,好不容易才说服她出来吃顿饭。

还是我先到,她姗姗来迟。见面第一句话就问:“3·15晚会你看了么?怎么又在外面吃饭……”我笑笑,心里想等你吃了天府火

锅就知道了。一进入餐厅,漂亮的服务员把我们引到座位上,还没有坐下,女友伸手拦了我一下,从包里拿出纸巾认真地擦拭,再看擦过的纸巾居然干干净净,又擦一下桌子,也是干干净净,我看着她笑了。服务员麻利地倒茶,点菜。挑剔的女友指着餐具问:“你们消毒了吗?”服务员微笑着回答:“我们店有大型消毒设备,又有专门的消毒员,所有餐具必须严格消毒,公司设有专业质检人员,对餐具、菜品都有严格检验标准,每餐都必须检查的,请您放心使用吧!”看看

女友满意地笑了,我也松了一口气。春天到了,女友用“专业营养师”的标准点了天府特色的滋补鸳鸯汤锅,搭配些羊肉、肥牛、海鲜、香菇、蔬菜等营养组合菜品。一会儿菜就上齐了,看着新鲜的菜品,闻着诱人的香味,女友再也不说话了,完全不顾淑女形象大块朵颐。

走出天府火锅店,女友扯着我撒娇道:“亲爱的,你真会选地方。”此刻心里最高兴的就属我了,终于找到一个干净、卫生、放心又好吃的地方,让挑剔的她满意了!

潘加园 节气话养生

谷雨,是春季的最后一个节气,而伴随着谷雨节气后降雨增多,空气中的湿度逐渐加大,此时养生要顺应自然环境的变化,通过人体自身的调节使内环境与外环境的变化相适应,保持人体各脏腑功能的正常。《素问·保命全形论》说:“人以天地之气生,四时之法成。”就是这个道理。

为保证人体能够得到丰富而充足的营养素供给,潘加园针对谷雨时节特推出“麻辣香锅”,它将各种你想象得到的食材以你想象不到的方式合理搭配,采用现吃现做、单锅单炒的方法,再配以几十种中药及复合香辛料定量烹制而成,具有辣而不燥、鲜而不腻、入口留香、回味悠长的特点。

尤其是对辣椒的选择颇为讲究,选用川西的二荆条作为主料,制作出的香锅不伤胃、不上火,香醇可口,食后奉送手工面1份更是香爽悠长。

潘加园火锅使用的油均为品牌植物油,拒绝使用任何动物油,植物油更适合高血压、动脉硬化和冠心病病人食用,更加营养健康。还有植物油不会像动物油那样会在空气中凝固,你会发现,在潘加园吃火锅身上是不会留下令人烦恼的火锅异味的。

辣就辣个荡气回肠,酸就酸得口水飞扬,洛阳人对味道有着独特的偏执与狂热。潘加园火锅,他以自己独有的魅力和口味而获得了众多美食家的称赞,如此美

味的火锅,如此有营养的美味,你还不赶快带TA前来?还是那句老话,爱TA就带TA一起到潘加园品味麻辣香锅吧!爱情麻辣烫,潇洒潘加园。

另外,潘加园在花会和即将来临的“五一”劳动节新推出众多的精美凉菜,且经济实惠。同时,特从马坡聘请特级烧烤师来此献艺,并推出每串1元的特色羊肉串和每条16元的美味烤鲶鱼,再加上指定啤酒“买一送一”的活动,让这个季节更加地缤纷多彩。

建设路热线:61518933
总店热线:61699911
西工店热线:61699922
加盟热线:64311350



“两个 100%” 让用户真正喝上了放心奶

近来,本报一篇题为《每天两杯无糖酸奶,轻松改善体内循环》的宣传稿件在我市奶业市场中引起不小震动,不少读者纷纷致电询问:阿新无糖酸奶的品质到底怎样?喝着安全吗?

上周,记者来到位于飞机场工业园区阿新奶业一探究竟,该公司负责人告诉我们:阿新奶业依靠现代化科技手段和严格的质量监督体系,做到各个批次的成品奶制品100%检验、100%合格。

这两个100%背后,究竟有什么奥秘?2006年以来,该公司投资200余万元先后购进了瑞典近红外成分分析仪、双人单面垂直净化工作台等一批先进的检验设备,大大

提高了化验的准确度和工作效率。

此外,对各个批次的成品做到100%检验,除了依靠一流的检测手段,阿新还有自己的“秘密武器”——动物活体实验室。20多只灵敏度极高的小白鼠每天早晚“品尝”两次刚刚下线的袋装、杯装和瓶装阿新鲜奶和酸奶。培育小白鼠做活体试验,企业从根本上保证了产品的卫生、安全。

为了确保原料奶质量,阿新公司投资300万元在11个奶牛养殖小区建起了自动化挤奶厅,全部采用上海光明荷兰的挤奶设备,全程密闭、无菌操作,保证了原奶安全无污染。

(本刊记者 罗兴涛)

美食娱乐大聚会 吹响馋猫集结号

你想得到免费的午餐吗?你想结识更多的朋友吗?只要加入我们,这一切将成为现实。《洛阳晚报》休闲版精心推出美食娱乐“馋猫大本营”活动,该活动的宗旨是让两报读者能以最低的折扣享受到最绝妙的美食、最前沿的时尚休闲娱乐项目。

赶快带上你的朋友,带上你的爱人,一起加入到“洛报休闲

在线馋猫大本营”的队伍里来吧,和大家一起品美食、交朋友、论人生。同时,我们将定期组织会员共同参与餐饮、旅游、美容等各种互动活动,别再犹豫了,赶快通过网络、电话免费报名参加吧!诚招各类餐饮、酒水、娱乐、美容、旅游商家(机构)支持!

咨询热线:65715665
QQ群:96234450



据悉,由洛阳远鸿饮食服务有限公司旺角烧鹅仔倾力打造的旺角烧鹅仔啤酒节已于20日隆重开幕。本届啤酒节配备酒店特别准备的6项特惠活动,啤酒节做得更加别出心裁。而酒店精心准备的啤酒屋更成为本次啤酒节的亮点。

(本刊记者 杨飞)