

2011年4月28日,国家食品药品监督管理局下发《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》,通知中明确指示,自制火锅底料、自制饮料、自制调味料的餐饮服务单位于5月底前向监管部门备案所使用的食品添加剂名称,并在店堂醒目公示。如今大限已到,记者对新街口、洪武路等路段的餐馆、酒店进行了探访,看到这些路段上的餐馆、酒店的菜单上有的公示了使用了哪些添加剂,有些只注明某一菜品食材,但有关食品添加剂使用则没有任何说明。



公示添加剂大限已至

记者调查,多数餐饮店仍羞答答

想美味,去买添加剂

记者日前在南京某批发市场,看见这里的街道两边密布着不下十家调味品店、家家都在出售食品添加剂。记者随意走进其中一家餐料商行,看到货架上密密麻麻地摆着几十种罐装、袋装

香精、鸡粉香精、卤香王、色素等,只要是饭店讲求的“色香味”在这里都能找到替代品。

“有没有人味的调味品卖?”记者扮成餐馆老板咨询商家,店员热情地介绍起来:“有,像这嫩肉粉,开餐馆是绝对少不了的,加

一些到牛肉、猪肉、鸡肉里,味道马上鲜美无比,价格也便宜,你要的多的话3.5元一包卖给你。”这位老板说,无论是知名品牌酒店还是路边大排档、烧烤摊,都是他们的常客。出价低一些的话,他们就会一箱箱地往回搬。

熬出来? 谁给明白说法

在记者走访的30多家餐饮店中,发现未对食品添加剂公示的商家依旧占多数。位于洪武路上的“新标识”快餐店,记者在靠近楼梯口的拐角处找到了国家食药监局的通知,却未发现有公示栏。在抄纸巷一排中小型餐饮店中,几乎除了挂有经营许可证外,未见任何有关食品添加剂的相关规定及公示栏。“鸭德堡”抄纸巷店食客络绎不绝,老远就能闻到鸭汤的香味,记者前去采访时,从里到外都未看见有食品添加剂的相关字样,店里的收银员告诉记者,他们全部是真材实料,真正的老鸭熬制出的汤。但就这一说法,正在就餐的顾客产生了质疑,汤很白,看起来很浓,很鲜,调味料必

不可少,怎么可能说没有食品添加剂呢?此外,麦当劳新街口一家分店,一眼望到底,也未见任何与食品添加剂相关的通知条文。

记者在街头随机采访了一些市民,有的认为食品添加剂不可避免,只希望能把量添加到最少就行;还有市民对餐饮店的公示表示担忧,认为能公示的应该就是在法律规定之内的。也有市民表示,餐厅大方公示食品添加剂会让人更加放心,因为食品添加剂按规定使用对人体是不会有危害的,那些不敢公示的餐厅,更容易让人产生不信任感。有市民建议,国外餐馆的菜单都是以文字说明为主,都必须标注主料、配料、调味料,一目了然。见习记者 宋昱

明示了? 吓跑顾客咋办

随后,记者又走进一家专售饮料原料的调味品店,里面摆着各种口味的奶茶粉、奶精、果汁浓浆等。老板坦言,一般饭店、街头出售的奶茶和果汁都是添加剂合成。

俵妹火锅新街口店,店堂内

一张一米多高的锅底配料表的公示海报相当醒目。记者注意到,火锅汤料中各种香料、味精、鸡精等添加剂成分均明确的标示了出来。“小肥羊”洪武路店

的公示也包含了锅底调料的具体配料情况。不少餐厅经营者对公示食品添加剂存有疑虑,一是担心添加剂公示会吓跑顾客,二是担心配方泄密。但是,记者在采访中发现,公示添加剂不仅不会吓跑顾客,反而会赢得顾客



爱南京、爱南京大牌档的狮子头

爱南京,其实不需要理由。但是,为了向亲朋好友介绍,还是会如数家珍地说:爱她山水城林的大气之美、爱她美丽林荫道的四季变更;爱她深沉沧桑的古都气质、也爱她新潮灵动的与时俱进。

还有,爱南京大牌档!爱南京大牌档的狮子头!因为南京大牌档里的点心菜品,无一不是代表着南京的饮食文化,来自民间,出身平凡,却修炼到了“殿堂级”美食的境界。清炖狮子头就是这样一个范例。普普通通的大肉元子,加上几棵小菜秧,是如何变身为人们口口相传、念念不忘的金陵名菜的?

现在就跟小编来南京大牌

档一探究竟吧!

这里狮子头的个头比一般的要大,和拳头差不多,虎头虎脑地躺在清透的青菜汤里。一只砂锅里只装一个狮子头,端上桌,肉香立即香飘满屋。硕大的肉圆像豆腐一样轻轻地就被划下,肥嫩、香软,还有一点膏脂般的细滑,回味无穷。

以前,传统“狮子头”的个头只有乒乓球般大小,但南京大牌档却这样认为:既然叫狮子头,那就要有狮子该有的气势。于是决定把“狮子头”的个头放大再放大,如铅球一般,这样也能形成自家的特色。

个头放大了,也就加大了

厨师制作的难度。为了保证成品幼滑的口感。厨师们精选出上等肥瘦相间的五花肉,按肥七瘦三的比例手工切制、拌揉、上劲、搅缸……再用小火“养”足4个小时,在水温似开非开

的情况下将“狮子头”“焖”熟。而在这“养”的过程中,五花肉中的油已融进汤汁中,原汁的肉香会慢慢地渗透出来,跟新鲜的小青菜秧融在一起,散发出独特的清香。这看似简单却又繁琐的制作过程,就是成就美味的关键。十多年来,大牌档就是靠这一招一式绝不走样的坚持!打造出咱们南京人津津乐道的“清炖狮子头”。



链接:尝南京老味道有优惠

2011年5月10日起,南京大牌档推出金陵“十二钗”名菜名点。活动期间在南京大牌档消费即可获赠金陵十二钗美食卡一张,消费金陵十二钗菜肴即可在相应位置加盖活动专用章,集齐十二道菜肴专用章即可获赠金陵十二钗系列菜肴一道。每周推出一款特价菜肴,登录南京大牌档官方网站 www.njdapaidang.com 或大众点评网下载即可享受。

本期特价菜肴 (6月6日-6月19日):江米扣肉,原价32元/份,现价21元/份

