

麦当劳称售过期食品为“个别事件” 网友批其敷衍

今年的央视“3·15”晚会曝光了麦当劳北京三里屯店存在销售过期食品等问题,北京市卫生局已于3月当晚展开调查,国家食品药品监督管理局也于16日对麦当劳(中国)有限公司进行责任约谈,要求麦当劳公司对曝光的问题高度重视,立即进行整改。目前,涉及的麦当劳三里屯餐厅已停业整顿。

网上舆论现分化

尽管在央视曝光后不到2小时,麦当劳中国公司就通过微博发布了道歉信息,称这是“个别事件”。

对于麦当劳的这种解释,不少网民指责其态度敷衍。署名钱永伟的博客文章质疑

说:“麦当劳的食品管理是世界著名的,麦当劳因为管理有效成为世界各地良好经营的典范。可在中国北京的一家麦当劳,被曝光食品不按照规定处理,有改动食品过期时间的情况。麦当劳中国公司的解释,那是极个别现象。就是个别现象,在麦当劳是系统中允许的吗?”

不过,也有网民支持麦当劳,甚至有公众人物也力挺,称央视曝光无关痛痒。有网友调侃说,央视给麦当劳免费做了这么大广告,肯德基也强烈要求上“3·15”曝光!据新浪微博上发起的一项“央视3·15晚会,麦当劳被曝光了,你还吃吗?”的调查显示,截至

发稿时,参与调查的网民中,有将近50%的网民选择还会吃。

“对其要求更严”

尽管有网民力挺麦当劳,但多数网民认为,麦当劳作为全球知名快餐大企业,在食品安全问题上,既然其食品卫生标准获得众多消费者的信赖,就理应接受公众更加挑剔的目光,对此,监管部门绝对不能手软。

署名张永恒的博客文章分析说,麦当劳袖珍参考手册,对其食品流程制定了严格操作规范,包括每一种食品保存期和存储位置都有详细的规定,但央视曝光表明,这份实

际精确到分钟的规定,在为麦当劳带来消费者信任的同时,并未被其员工遵守,甚至被其漠视。

张永恒的博客文章还建议深挖麦当劳等跨国企业的问题,使之不敢在中国有所懈怠。跨国企业在别的国家都能做到质量无问题,在我们这个13亿消费者的大国,对其要求更应该严格到严酷。

折射食品安全监管不到位

有网友认为,麦当劳事件折射出食品安全存在监管不到位的问题。每年“3·15”曝光的问题都是存在已久的,负有监管生产、消费、流通环节的质监、工商和食品安全监管部门如不能真正监管到位,只是读读文件喊喊口号,消费者权益很难得到保障。同样是麦当劳,在国外严格遵守规定,而在中国市场上就可以不按其内部规定来。这除了麦当劳自身的道德问题,相关部门需要加大监管力度。

(摘自《新华网》)

我市茶叶长势良好

□本报记者 曹威

我市地处淮河上游,大别山北麓,气候宜人,雨量丰沛,十分适宜茶叶的生长。“信阳毛尖”和“信阳红”两大品牌并驾齐驱,茶叶成为我市传统特色的优势产业。

记者近日在浉河区的一些茶场了解到,今年的茶叶长势良好,特别是最近气温回暖,雨水充沛,春茶有望在3月底上市,而高山茶预计将在4月初上市。

记者就茶叶的销售情况采访了一位售茶主。他表示去年由于受到冻害的影响,我市的春茶质量并不是很高,造成销售不佳的情况,而今年天公作美,茶叶质量较去年要好很多。他说:“爱茶之人每年都希望喝上好的春茶,现在很多顾客都在等着新茶上市,今年的茶叶质量又比去年好,估计价格和销售情况都会较去年好一些。”预计价格将有5%左右的增幅。

喝鲜榨果汁还不如吃水果

目前,超市里各类果汁、蔬菜汁琳琅满目,味道甜美、营养丰富,受到人们的喜爱,很多家庭也专门买来榨汁机现榨鲜果汁,认为饮用果汁非常方便省事。

其实,除了某些病人或牙不好的老年人外,水果最好不要榨汁喝。喝家里现榨的果汁,获取的糖分、脂肪、微量元素等营养成分和食用新鲜的水果差不多,但最大的不足就在于,水果在现榨的过程中损失了很多人体必需的膳食纤维。

以果胶为代表的水溶性纤维有预防和减少糖尿病、心血管疾病的保健功效;而水不溶性纤维则更多地用于防止胃肠系统的病变。水不溶性纤维具有刺激肠道蠕动和促进排便的作用,膳食纤维能影响大肠细菌的活动,使大肠内胆酸生成量减少,并能

稀释肠内的有毒物质,减少致癌物与肠黏膜的接触时间,因而可预防肠道癌变。

此外,膳食纤维还可影响血糖水平,减少糖尿病患者对药物的依赖性,并有防止热量过剩、控制肥胖的作用,还有预防胆结石、降低血脂的功效。

水果榨汁喝对儿童健康不利,易使儿童牙齿缺乏锻炼,面部皮肤肌肉力量变弱,眼球的调节机能减弱。另外,长期咀嚼无力,下颚会变得不发达,牙齿排列不整齐,上下牙齿咬合错位。

孩子乳牙出全后应吃些富含纤维、有一定硬度的水果,以增加孩子的咀嚼力,通过咀嚼动作牵动面部肌肉及眼肌运动,加速血液循环,促进牙床、颌骨与面骨发育,既健康又美容。

(海燕)

“七字法”教你如何辨别伪劣食品

一防“艳”。对颜色过分艳丽的食品要提防,如草莓像蜡果一样又大又红又亮,咸菜梗黄绿诱人、瓶装的蕹菜鲜绿不褪色等,要留个心眼,是不是在添加色素上有问题。

二防“白”。凡是食品呈不正常不自然的白色,十有八九会有漂白剂、增白剂、面粉处理剂等化学品的危害。

三防“长”。尽量少吃保质期过长的食品,3摄氏度贮藏的包装熟肉禽类产品采用巴氏杀菌的,保质期一般为7天至30天。

四防“反”。就是防反自然生长(或称为反季节生长)的食物,如果食用过多可能对身体产生

影响。

五防“小”。要提防小作坊式加工企业的产品,这类企业的食品平均抽样合格率最低,触目惊心的食品安全事件往往在这些企业出现。

六防“低”。指在价格上明显低于一般价格水平的食品,价格太低的食品大多有猫腻。

七防“散”。指散装食品,有些集贸市场销售的散装豆制品、散装熟食、酱菜、散装酱油醋等可能来自地下加工厂。

(肖佳)

健康饮食

茶叶入膳

在上古时代,茶是作为药用的,而药物又是与食物不可分割的。《吕氏春秋》中的《内经·素问·脏器法时论》这样说:“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充,气味合而服之,以补益气”,说明药食同源,历史上,我国民间也素有“药补不如食补”之说。所以说,用茶掺食作为菜肴、食品和膳食,自古以来就有的。

据唐《茶赋》载,茶具有“滋饭蔬之精素,攻肉食之膻腻”可见,古人常用茶水来伴饭的饮食经验,清代才子纪晓岚更是每天将茶当做蔬菜食用。这样吃着喝着,就有厨子想到要将茶叶做人菜中。相传,清末安徽的厨师就已在用“雀舌”、“鹰爪”等茶叶去炒河虾仁了。美食家高阳在《古今食事》里也曾提及:“翁同创制了一道龙井虾仁,即西湖龙井茶叶炒虾仁,真堪与蓬房鱼匹配。”由此,清朝时期,龙井已经入了菜。

茶叶富有色香味形四大特点,能饮用,能调和滋味,增加色彩,又具有药理成分,所以茶叶菜肴一般都具有双重功效,既可增进食欲、解除饥饿,又能防治某些疾病和增强人体健康。

茶叶入菜的方式一般有四种:1.将新鲜茶叶与菜肴一起烤制或炒制,是为茶菜;2.在茶汤里加入菜肴一起炖或焖,是为茶汤;3.将茶叶磨成粉撒入菜肴或制成点心,是为茶粉;4.

用茶叶的香气熏制食品,是为茶熏。

如果从做菜的效果来看,不同的茶有不同的茶菜做法。红茶、绿茶、普洱茶、乌龙茶的效果相对好一些,如铁观音冲泡之后散发浓郁的兰香,茶性清淡,适合泡出茶汤做饺子;而灼虾、蒸鱼适宜用绿茶汤;普洱茶适合做卤水汁;碧螺春适合将茶叶捣碎混合一起做羹汤,还有茶水蒸饭等等。

以茶做菜很讲究手法,要做茶菜先得熟悉每种茶的特性,若茶叶或茶汤用多了,菜会变苦涩;茶叶或茶汤用少了,又显不出茶香味。另外,葱、姜、蒜、五香此类重味佐料尽量少放,也不要过分夸张,这才合乎茶的本性和健康的要素。

烹调方式不同时,搭配的茶叶也要不同,如果从烹调效果来看,寒凉的海鲜就用同是凉性的绿茶烹调,比如龙井虾仁;温性的乌龙茶与温性的鸡、鸭肉配合,比如川菜樟茶鸭;牛肉是热性的,它的好搭档自然是同属热性的红茶。蔬菜中比较脆、爽的一部分梗类原料可以制作茶叶菜,选用的茶叶以香味充足的红茶为优,而且大多用来制作凉菜。

(海燕)



信阳板鸭

信阳板鸭是将鸭有肥增膘后,按照一定的生产工艺和质量卫生标准制作而成。成品板鸭外型平整如桃状,脱毛净,无“天窗”,色泽白润,肉质细嫩,尾油丰满,盐味适中,营养丰富,每只重600克至800克。远销港澳、日本和东南亚各地。香港九龙志强贸易公司经理黎锦基说,香港人对板鸭的评价是:“造型美观,肉细骨软,咸淡适中,食味香浓”。1981年以来,罗

山县庙仙乡,光山县上官岗,商城县丰集乡、鄢岗乡,潢川县双柳乡,淮滨县马集乡,信阳市双井乡相继办起板鸭厂。

1983年生产10万只,出口3万只。1984年生产26.9万只,出口12.3万只。板鸭经济收益高,1983年光山上岗板鸭厂加工板鸭22500只,盈利万元;出口17400只,价值10万元。1984年,信阳地区仅此一项即创外汇16万元。

酱板鸭



麻鸭放入盆中,浸泡至入味后捞出。3.用两根竹片交叉著将鸭腔撑开,沥干水分,然后将麻鸭挂入烤炉中,用果木炭火将鸭慢烤至表皮酥黄且五六成熟时,取出。4.将八角、三奈、桂皮、小茴、陈皮、砂仁、豆蔻、荜拔、白芷、香叶、甘草、罗汉果等一起装入一个纱布袋中,做成香料包;再将红曲米装入另一个纱布袋中,做成红曲米包。5.将锅置火上,放入花生油烧热,投入剩余的姜片、葱段爆香,掺入清水,放入剩余的料酒、精盐及啤酒、生抽、冰糖、味精等,另加大火烧开后,撇净浮沫,接着将烤过的麻鸭放入锅中,转用小火将麻鸭慢卤至熟,捞出。6.捞出卤汁中的姜葱及香料包和红曲米包,再用大火将卤汁收浓,然后把卤汁均匀地往鸭身淋一遍,待鸭身冷却后,再往鸭身表面刷上香油,即成“酱板鸭”。7.把“酱板鸭”剁成条块,装入盘中还原成鸭形,然后用红油加卤鸭原汁调匀成红油卤汁,淋在盘中鸭块上,即成。

做法:1.麻鸭宰杀后洗净,剥去鸭掌,从背部开膛取出内脏,将鸭子里外都冲洗干净,再把鸭身展开,反扣于案板上,用重物将其压扁。2.取一盆盆,放入姜片15克、葱段50克、精盐100克、料酒30克及干辣椒、花椒、硝酸钠、玫瑰露酒等,随后掺入适量清水,搅拌均匀后,将



面条

□吴明

面条主要用麦子面粉制作,在面出现之前,饭、粥为普遍中国人的主食,但当面出现后,面条地位即跟米饭平起平坐——北方人主以面食为主粮;南方人虽倚重吃米饭,但面食亦成为重要小吃。

南北两地的面条有着天壤之别。南方的“面”指以面粉制成的面条,以蛋面为主,用的并非鸡蛋而是鸭蛋黄,面身幼、面质爽口弹牙。其中生面、干面皆有之。广受欢迎的有细条干面及虾子面;北方的“面”则指以小麦磨成的粉,面条多不用蛋,用之以碱水,加入碱水能令面条变得容易消化,故面条成为北方人主要食粮之故。跟南方的相比,北方面条面较粗,面质软滑柔韧。如果在北方如果说“要面”,老板只会给予面粉;而在南方,卖的则是已加工好的面条。

传统面条当然以人手巧制,由和粉、打面、拉面或切面全用人手,不过南方及北方做面亦有所不同,各具特色。北方出名拉面,固名思义用手拉制而成,拉面要做到软滑、有韧性。反观南方面条,却重柔中带刚,爽而不脆,关键亦在做面时的力度,面团和好时,利用人体的弹跳力以大竹压之,面团压簿,最后切成面条。

要数特色的中华面,首推伊府面,简称“伊面”,既可以汤煮,亦可作干炒,由清乾隆进士伊秉绶家厨所创。伊府面中国南北两方皆有制作,尤以闽、赣最出色。伊府面之特色在于它不用水和面,改用鸡蛋液;经沸水煮后用冷水冲凉、烘干,再用油炸,令其变半成品。因制法独特,可适合不同煮法,所以伊府面确是面中上品及筵席上的特色面点。

另一闻名中外的担担面,于

漫画



南方作

泸州老窖33万元天价酒面市

中国白酒的奢侈品化在近几年渐成气候,虽然以茅台为首的白酒龙头不愿被划到奢侈品行列,但随着酒价一路走高,似乎知名白酒离普通老百姓的距离是越来越远了。然而泸州老窖却唯恐世人不知其国窖1573品牌的“贵族身份”,高调推出售价高达33万元的奢侈型新品,大有誓将奢侈进行到底的野心。

日前,泸州老窖旗下高端品牌“国窖1573”在北京高调推出一款售价为336666元的3公斤装超高端白酒,这款名为“叁60”的新品被定位为VIP顶级奢侈高端白酒,其33万元的天价一举刷新了中国高端定制白

酒的单价纪录。泸州老窖集团董事长张良在推介中自称,国窖1573具备奢侈品必须具备的稀缺性和历史渊源这两大元素,而国窖“高端定制酒”是最具奢侈品潜质的中国白酒品牌。

董事长张良提到的历史渊源无疑是“国窖1573”一直以来都在重点强调和突出的。突出其400多年发酵池的历史,无疑是要向世人彰显其高贵的身份。在近几年,其价格紧跟茅台、五粮液一路喊涨,如今零售价更是突破了千元。为与国外奢侈洋酒品牌拉菲、轩尼诗、人头马等畅销全世界相抗衡,国窖1573自2008

年推出“高端定制酒”概念之后,相继推出“定制壹号”、“国礼”、“国花”、壹60—“青花”、红60—“红牡丹”等系列产品,均与“高端”、“奢侈”等字眼捆绑宣传。

张良表示,要跻身世界公认的奢侈品牌行列,就必须进军全球市场,与国际奢侈品牌同场竞技。因此,国窖1573在推出“叁60”之际,重点进行了国际化打造,在国窖古法手工酿造技艺的基础上,解决国际消费者的口味与文化定位问题,并将通过未来国窖环球之旅、国窖万里行等推广计划,将该酒推向国际化。(摘自《人民网》)

大葱价格比去年上涨两倍多 市民无奈“向钱葱”

10元钱仅能买到两三根大葱,一斤大葱的价格能买两斤鸡蛋。近日,菜市场里的明星从“蒜你狠”、“豆你玩”、“姜你军”一下变成“向钱葱”。笔者昨天从新发地市场了解到,目前大葱的价格比去年同期上涨两倍多,尽管3月中旬后葱价逐渐回落,但按照往年规律来看,葱价恢复常态估计要到6月以后。

买葱大多一两棵

“这就花了6元。”昨天,市民王大妈拿着刚从早市上买的两根葱给记者看,“以后炒菜少放大葱,多放点洋葱得了。”记者注意到,这两根“高价

葱”只是中等个头。在石佛营金旭菜市场,卖菜的摊主给大葱报出了7元/斤的价格。笔者注意到,很多市民买葱的时候大都买一两棵,“买葱的人倒是没少,但买的数量少了。”一位摊主告诉记者。

笔者从新发地市场了解到,昨天该市场大葱的批发价为2.0元至3.2元/斤,比去年同期的0.60元至0.80元/斤上涨271.43%,涨幅明显。市场商户告诉笔者,大葱的价格是从2月上旬出现上涨的,2月5日的批发价是0.9元至1.8元/斤,到3月5日至6日涨到2.0元至4.0元/斤,1个月内上涨122.22%。此后进入高位调整阶段,3

月中旬以后价格逐渐回落。

恢复常态要到6月之后

据新发地市场统计部刘通分析,造成今年大葱价格同比大幅上涨的原因主要是农业生产中经常出现的“大小年”现象;连续两年春季大葱价格偏低,影响了农民种植大葱的积极性;连续三年春季储存大葱价格低廉,春季储存大葱的价格低于秋季鲜葱的价格,造成今年春季储存的大葱数量减少;此外,今年2月上旬以后,华东大葱主产区多降水,影响了大葱的收获。

业内人士表示,3月中旬以后葱价逐渐回

香椿

□郭金红

香椿被称为“树上蔬菜”,是春季里深受人们喜欢的时令名品。每年农历三月份,是香椿芽上市的季节,所以,民间有“三月八,吃椿芽”、“雨前香椿嫩如丝”的说法。

香椿的药用价值极高。李时珍著的《本草纲目》中说到,香椿性味辛、甘、苦、平,有清热解毒、健胃理气、涩肠止血、杀虫固精和美容驻颜等功效,对肠炎、痢疾、痔疮等有辅助治疗作用。香椿的叶子、根皮、种子均可入药。《唐本草》记载,用香椿叶水煎,可洗疮疖、消炎防腐止痒。现代医学研究认为,香椿芽的水煎剂,对金黄色葡萄球菌、肺炎球菌、伤寒球菌、大肠杆菌、痢疾杆菌、绿脓杆菌等都具有较好的抑制作用。香椿根皮味苦、涩,性凉,有除热、燥湿、涩肠、止血、杀虫的功能,可用于治疗久泻久痢、崩漏带下、遗精、白浊、疮癣等。香椿子味辛、苦,性温,有祛风、散寒、止痛的功能,用于治疗感冒风寒、胃脘疼痛、风湿关节疼痛、疝气等。现代科学分析测定,香椿芽儿的维生素含量,比

番茄高1倍以上。香椿中还含有蛋白质、维生素E、钙、磷、铁等多种元素,居木本蔬菜之冠。

香椿不仅具有较高的药用价值,而且鲜香味美,营养丰富,是一种医食同源的天然绿色保健食品。它嫣红的叶,油亮的梗,芳香浓郁,风味爽口,堪称席上珍品。

香椿的吃法很多:可以炒着吃。将香椿洗净,切成碎末,打进几个鸡蛋,加入适量食盐,拌匀,放入热油锅内炒熟即可。

可以拌着吃。《素食说略》中记载:“香椿以开水焯过,用香油、盐拌食甚佳;与豆腐同拌,亦佳,清香而脆。”民间还有将香椿切碎与泡开煮熟的黄豆拌成香椿豆的吃法,也别具风味。

可以腌着吃。吃不完的香椿可用盐腌制入坛封好,半月后以蒜泥拌食或拌面条,四季皆宜品尝。

可以做成饼。将香椿去梗切碎,与调好的面粉搅成糊状,用油炸成两面酥焦的香椿饼,香气扑鼻,令人食欲大增。

可以磨成粉。香椿也能被晒成干菜或磨成粉,开水冲泡即可食用,是旅行中便于携带的佳肴。

落,主要原因是上海、浙江大葱上市量增大。预计山东露地过冬的大葱开始长出新芽即将上市,华东头茬儿大葱也逐渐成熟,后期价格还有下降的趋势。据刘通分析,按照往年的规律,6月以后,山东、河北、天津种植的新葱陆续开始上市,大葱价格将恢复常态。

多放鸡蛋也不多放葱

“听说大葱值钱钱了,要是晚上出去吃饭店个大葱炒羊肉,是不是只给上羊肉呢?”昨天,网友“糖块兔”发了这样一条微博。事实上,他的想法并非开玩笑。由于大葱身价倍增,对餐饮业确实产生了直接影响,就连煎饼摊购买了一份煎饼。听到笔者“多放点葱”的要求,摊主笑着说:“多给你放点葱还不如多放点鸡蛋呢,葱比鸡蛋还贵!”(摘自《北京晨报》)