

记者卧底火锅店半个月,揭开高汤炮制全过程

食品添加剂兑出大骨高汤

见习记者 刘志浩

■进店第一天,记者就被老板告知:“如果有人问火锅汤底,就说是用文火熬制而成的高汤,其他不用多说。”第三天,老板又说:“咱们店菜价不高,要赚钱还得靠锅底。”

■“不说是用牛骨头熬制的吗?”记者问道。“那是说给外人听的,真要那么做了,不但费工夫,还会增加成本。”梁宽解释道。

■一桶汤可做成50个锅底,每次配汤还再加上1.5元左右的其他配料,这样每个锅底成本不足2元,一桶汤总成本也就是百元左右,而卖出去的锅底钱,却达600多元。



一些火锅店高汤所用的配料,记者很容易就能在食品添加剂门市买到。 本报记者 戴伟 摄

店老板:有人问就说是高汤,其他不用多说

“精挑优良食材,细选精品香料,文火细细熬煮,鲜美高汤保证让您回味无穷。”省城大大小小的火锅店前,人们总能看到或听到这样诱人的宣传语。

火锅汤底,是每个火锅店招徕顾客的不二法宝,但是,这些闻起来香气四溢,尝起来滋味鲜美的高汤,究竟如何做成?它们是否真如网上流传,是用人工添加剂

做成的“化学锅底”?

近日,记者以打工者身份“潜入”济南市历城区一火锅店,半个月里,近距离目睹了所谓“鲜美高汤”的调制过程。

这家火锅店中等规模,后厨和前厅共有员工30余人。进店第一天,记者就被老板告知:“如果有人问火锅汤底,就说是用文火熬制而成的高汤,其他不用多说。”

针对网上盛传的“化学火锅”话题,老板也曾不止一次地向员工说,店里锅底均是用正规高汤制作。

进店第三天,老板在一次例行“训话”中无意间透露:“咱们店菜价不高,赚不了几个钱,要赚钱还得靠锅底。”

记者打工的这些天中,确实有顾客问起锅底问题,但如此解释后,一般很少有人继续深究。

这家店每天早上配制三大桶所谓的“高汤”,其中有清汤、骨汤、红汤等。

店中菜单上提到的菌汤、滋补汤及麻辣、微辣汤,均是在这三者基础上,再搭配紫菜、葱、食用菌、辣椒和辣椒油等制作而成。

高汤,被很多火锅店视为不能外传的秘密,那么,它究竟是如何做成的呢?

“几样东西”倒进热水,拌一下就成了高汤

记者被老板指定做传菜生,于是有机会在出菜口目睹配制“高汤”的全过程,并通过种种努力,看到了高汤制作的具体配方。

店里一位叫梁宽(化名)的年轻厨师主要负责汤底配制。每天一早,梁宽来到火锅店后,第一件事是将头天晚上剩下的三桶汤倒掉。

“隔夜的有味,不能用了。”梁宽说,虽然隔夜的汤会被倒掉,但中午剩下的已经变凉的汤,却被保留着。“倒了太可惜,反正也不会变坏,下午兑兑水,配点料,就能接着用。”他这样说。

梁宽说,调制高汤其实很简单,“就是把几种东西按重量称好,倒到桶里的热水中,搅拌一下就行。”

以调制骨汤为例,梁宽所说的“几样东西”,包括一种叫“百万”高汤的底料(使汤增白加浓),鸡精(增鲜调味),乳化硅油(乳白色,消除煮汤过程中的泡沫),以及牛骨油、奶、盐、水等,按照一定比例调配而成。

“最关键的就是这个比例了,比例搭配得不好,调出来的汤味道就不行。”梁宽指着一张标有“牛骨油,120克”字样的单子说。



一家火锅店员工正在配置高汤。 见习记者 刘志浩 摄

牛骨熬汤子虚乌有,锅底成本不足2元

厨房案板边有个电子秤,梁宽先将一个空盒子放到上面,重量归零。倒入一定量鸡精,随后依次是“百万”牌高汤、乳化硅油、牛骨油、盐等,每次都会根据单子上的重量加入。

之后,把旁边一个大桶接上开水,放在更大的一个电子秤上称重,达到要求后,就将盒子中调好的料全部倒进去,用勺子来回搅拌。不到15分钟,一桶热腾腾、香气

扑鼻的鲜美“高汤”就做成了。

“不说是用牛骨头熬制的吗?”记者问道。“那是说给外人听的,真要那么做了,不但费工夫,还会增加成本。”梁宽解释道,“这样配汤,又省时间又便宜,味道也一点儿不差,很多店都是这样做的。”

这些东西究竟是什么,梁宽并不知情,“我只是按照师傅教的配方配汤,这些东西从哪来,有什么用途,我一点儿都不知道。”

那么,这样的锅底成本究竟有多少?

仍以骨汤为例,梁宽算了一笔账:“百万”高汤成本12元左右,鸡精成本1元,牛骨油成本2元左右,乳化硅油最多2元,剩下盐、水和其他成分顶多3元,这些材料配成30千克的一桶“高汤”,成本大约20元。

保守估计,一桶汤可做成50个锅底,每个锅底还需加上1.5元

左右的其他配料,这样每个锅底最终成本不足2元,一桶汤总成本也就是百元左右,而卖出去的锅底钱,却达到600多元。

这家店每天至少可以卖出一桶“高汤”,周末生意好时,卖两三桶很容易。仅就锅底费而言,确是一笔非常可观的收入。

但如果用真材实料,“一个锅底费用在十几元,如果菜价低,基本就没有赚头了。”梁宽说。

所谓高汤,不过是用食品添加剂配制的

工作半个月,了解到高汤配制情况后,记者离开该火锅店。1月17日上午,记者按照“秘方”去市场上买原料,并亲自尝试配了一桶香气四溢的火锅“高汤”。

在天桥区天桥下一家添加剂门市,记者未能找到火锅店所用的“百万”牌高汤,但发现了另外一种类似的“大骨白汤料”。打开这种膏状汤料的盖子,刺鼻的香气迎面而来,气味、形状都与“百

万”牌高汤极其相似。

店主介绍,这些“高汤”或“汤料”成分差不多,本质都是食品添加剂,但“不要直接拿来吃,做汤的时候也别放太多”。

至于乳白色液状的乳化硅油,主要是用来消除煮汤过程中产生的泡沫,我国《食品添加剂使用卫生标准》规定:可用于发酵工艺,最大使用量为0.2g/kg。

在牛骨油的包装上,标着“采

用纯净的天然素材,以纯物理方法从中提取自然美味”的说明,和“食品添加剂”的字样。

谜底揭开了,一些商家宣传的所谓文火熬制的“高汤”,实系食品添加剂配制而成。这些添加剂配成的火锅是否对人有害,相关部门又该如何监管?

山东大学公共卫生学院营养与食品卫生研究所副所长赵长峰介绍,上述食品添加剂并不是说

不能添加,但如何添加,添加多少,需按照国家《食品添加剂卫生管理办法》规定进行。

针对一些成分不为外人所知的所谓“配料秘方”,赵长峰认为,这也需要监管部门及时查验。

而省食品药品监督管理局一位隋姓负责人告诉记者,对于各商家在使用过程中是否过量使用等情况,由于没有统一标准,目前完全监管还存在一定难度。

上菜偷梁换柱

剩菜回收再用

个别饭店损招不少

▼行业内幕

除了历城区这家火锅店,近一个月里,记者还暗访了另外两家火锅店,了解到包括火锅在内的一些饭店的“潜规则”。

1.剩菜“打回去”再用

客人吃剩的菜还很多,菜品也不错,这样的菜就不能扔掉,而是“打回”厨房,上给其他桌的客人。

比如,A桌两位客人点了一份白菜、一份菠菜,结果白菜涮着吃了,菠菜却没动几根,而且还很新鲜,这种情况下,在收桌子时,老板就会提醒:“把菠菜‘打回去’!”意思就是端回厨房,让他们处理一下再上给别的客人。

2.看不到就是干净的

记者做的是传菜生,需要经常站在厨房门边,于是,听得最多的话就是“记住关门”。

因为厨房的卫生实在让人不敢恭维,洗菜、择菜、配菜,洗盘子、倒泔水,所有这一切,都在厨房完成。就餐高峰时,客人催,老板催,厨房里要做的,就是以最快的速度出菜,至于是否卫生,则根本无人知晓。

“只要客人看不到,就是干净的。”老板有一次这样对记者说。而只有经常关门,才能让客人“看不到”厨房里面,以免惹麻烦。

3.低价货冒充高价货

一般人去火锅店,都会点牛羊肉,而火锅店在这些肉类方面名目繁多,价格也不一样,羔羊、羊排、精品肉,肥牛1号、2号肉等,很多时候,普通客人不了解情况,饭店就会钻空子,把客人点的价格较高的肉用价格低的代替。

比如,肥牛1号肉肥瘦相间,口感好价格也高,肥牛2号肉只有一条肥边,口感稍差价格也低。有时候客人点了1号,而厨房又没有了这种肉,于是就会切2号上给客人。如此一来,客人就在毫不知情的情况下被宰。

见习记者 刘志浩

春节前后严查

火锅原料底料

▼最新消息

本报济南1月24日讯(见习记者 李钢) 24日,记者从省卫生厅了解到,近日,省食品安全委员会办公室下发通知,要求各地开展食品安全大检查,其中,将加大火锅原料底料等处于消费旺季的冬令食品及其原料的检查力度。

通知称,近期,各地爆出了许多火锅原料、底料存在的安全问题,通知突出强调,要对火锅原料、底料等销售旺季的冬令食品加大检查力度。

此外,通知还要求,各地各有关部门要认真落实值班制度,对群众的举报、投诉,要高度重视,及时处理。要规范食品安全信息发布,切实维护群众的知情权和社会稳定。