

# 吃火锅要看底料

——访川府火锅楼大厨刘林

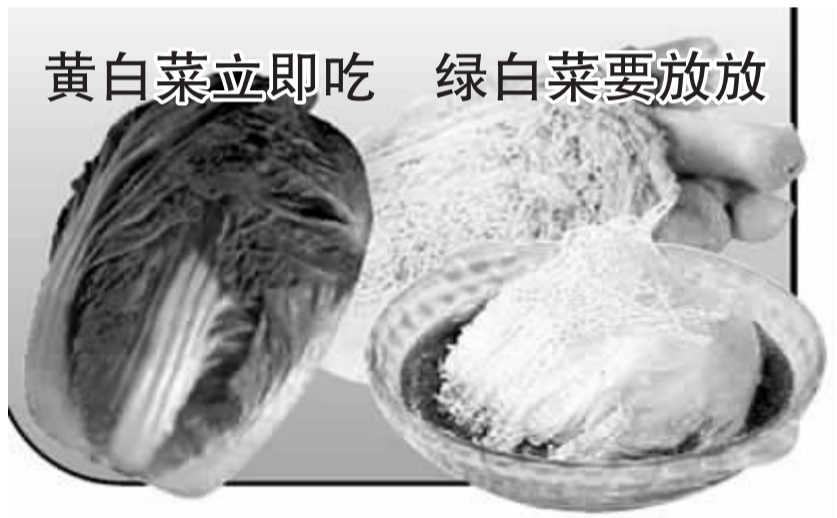
近段又刮起了一阵旋风，无论是网络还是报纸等新闻媒体都在沸沸扬扬地讨论一件事，那就是“火锅底料”。火锅底料怎么啦？从12月中旬“火锅增香剂”“火锅红”“辣椒精”等不明添加物被曝光以来，广大消费者对这些产品是否安全十分疑虑。尽管有行业协会出面回应称“火锅企业经抽查100%合格”，但未能打消人们的疑虑。从“苏丹红”到“桔子虫”到“火锅底料”，我们吃的到底是什么？怎样吃才是安全的？带着这些疑问，笔者与川府火锅楼的大厨刘林进行了一次近距离的接触。

刘林说，我们一直在倡导绿色餐饮，那么绿色餐饮是个什么概念？它可以理解为运用安全、健康、环保的理念，坚持绿色管理，倡导绿色消费，以维持生态的平衡性和资源的可持续利用性。因此，“绿色餐饮”不仅仅要求食物本身的天然与营养，还要求食物生产和消费过程的绿色环保。而现在，许多“化学火锅”显然不是绿色餐饮，而且有损我们的健康。

如何辨别火锅底料是否绿色安全呢？刘林介绍，火锅端上来，如果锅里的汤显得透

红鲜亮，那么，这个锅底很有可能用了添香剂和“一滴香”。正常情况下的锅底应该稍有浑浊，越煮越香，而不是刚端上来就香气扑鼻。“一滴香”在餐饮业可以说是个神话，因为它可以不用添加骨类等就熬制出一锅香气扑鼻的高汤，化学市场上85元的“一滴香”和35元的“辣椒精”加一吨清水就可以调制出一吨色香味俱全的火锅底料。刘林说，他们店里的高汤绝对是用牛骨、牛油等多种食材经慢火熬制成的，每锅火锅汤的成本价都在20元，所以，在这次回馈新老顾客活动中，菜品打7.8折，锅底是不打折的。谈话间，有桌客人要求服务员打包，笔者一看，被打包的竟然是火锅汤。刘大厨笑着说：“群众的眼睛是雪亮的！我们店“全国绿色餐饮企业”的牌子可不是吹出来的。”

倡导绿色餐饮，不能花拳绣腿，做假文章，要真心实意地去做，更要真金白银地舍得投入。顾客是最好的鉴赏者，口碑就在他们嘴上，如果真正做好绿色餐饮这篇大文章，那饭店就会生意兴隆，反之将会因此而失去诚信，丢掉市场。（本报记者）



大白菜是冬天菜篮子里的主角，应该怎么挑选呢？买回家马上吃的，和准备储藏的，挑选方法一样吗？

一般来说，优质大白菜包心紧、分量重、底部突出、根部切口大。买回家马上吃的，菜心裹得越紧越好；长期储存的，就要买松散点的。因为白菜砍下后，菜心会缓慢生长，如果选包心紧的，贮藏时就容易腐烂。

挑选储藏的和马上就吃的大白菜，还有别的方法。

首先，看颜色。菜叶颜色淡绿、黄绿或白色的，称“白帮菜”或“白口菜”。此种白菜棵小、叶肉薄、质细嫩、粗纤维较少、口味淡、品质中等、不耐藏、宜随吃随买，一般在每年的9月、10月上市。11

月左右上市的是晚熟的白菜，菜叶颜色青绿，称“青帮菜”或“青口菜”。青帮白菜叶肉厚、韧性大、不易受损伤、耐藏，故又称“窖白菜”。这种更绿的白菜初期食用，菜质较粗，但经储藏后，叶肉变细嫩，口味变甜，所以非常适合长期储藏。

其次，大白菜有光菜（即剥光外叶的净菜）和毛菜（连外叶上市的菜）之分。如果买回来立即吃，就要选择光菜；购后要贮藏的，应选青帮毛菜，这样，外叶可以起到保护作用，减少贮藏中的损耗。

最后，有的人在买大白菜时，总是要把菜帮去净，否则觉得不划算。其实，这样是错误的，因为菜帮不但有一定营养，还有保护菜心的作用，应该在吃之前，再将菜帮去掉。（《生命时报》）

# “周口市民最喜爱的饭店”展示

应广大市民和餐饮单位的要求，“周口市民最喜爱的饭店”评选展示活动将继续进行，组委会将对各入选饭店进行暗访和考核，以确定最终名次。欢迎更多饭店参与，欢迎市民对入围饭店提出意见。咨询电话：8599345 13839412578

在当地餐饮界颇有名气。

2005年，毕新华带领他的一班子弟回到周口，并组建了周口渔人码头餐饮有限公司，将胶东海鲜进行改良，结合家乡人的饮食习惯和口味，做成周口风味的海鲜美食。6年来，渔人码头成为周口市民的海鲜老馆子，更成为周口的一张海鲜品牌。至今，渔人码头烹制的蒜茸系列、酱烧系列、爆炒系列的海鲜很受消费者青睐，如蒜茸海瓜子、香辣海蛤、酱焖黄花鱼、葱香海肠等近百道特色菜更是市民最喜爱的美味。

**渔人码头海鲜城地址：**周口市汉阳南路  
**订台电话：**8362555 8363555  
**渔人码头郸城店地址：**郸城县城府东路  
**订台电话：**3265555

## 渔人码头

吃海鲜，到渔人码头，已经成为周口餐饮界的流行语。有谁能将海鲜餐饮做成知名品牌？当然是渔人码头，这一点在业界和消费者心中已经是共识。

周口渔人码头餐饮有限公司总经理毕新华是商水人，是一位富有传奇色彩的餐饮烹饪高手，带领一班子身怀绝技的商水籍兄弟，辗转山东半岛、辽东半岛达10年之久，从事海鲜餐饮的烹制和研发，很多知名饭店都是在他们的支持下做大的，曾创下一夜之间让廊坊海鲜餐饮色变的业绩，因此，他们

活动的理想选择。

皇家越秀毗邻周口报业大厦，主体楼面3层，具有纯欧洲皇家建筑风格。每个包间都有独特的内涵和文化气息，首创河南营养师配餐，每道菜品都没有任何添加剂，让客人确保能够得到绿色健康的可口菜肴。皇家越秀凸显中原餐饮的八大唯一：唯一的会员式私家会所；唯一的纯欧式风格皇家建筑；唯一的燕鲍翅国宴大家；唯一使用橄榄油的酒店；唯一倡导管家式的私密酒店；唯一杜绝添加剂、食用色素的酒店；唯一能够保证食材天然型的绿色餐饮；唯一真正具有涉外接待能力的酒店。

**越秀酒店地址：**周口市七一中路  
**订台电话：**8223333 8233333  
**越秀商务酒店地址：**周口市八一北路  
**订台电话：**8568333 8581801  
**皇家越秀地址：**周口市周口大道  
**订台电话：**8819999 8853333

## 越秀酒店

周口越秀酒店管理有限公司是一家集餐饮、住宿、休闲、商务、投资为一体的大型综合性公司，经过十几年的发展，在业界有良好的信誉和口碑，旗下拥有越秀酒店、越秀商务酒店、皇家越秀3家大型酒店。

越秀酒店地处周口市七一中路五一广场对面，酒店近2000㎡的营业面积，设计采用欧美建筑风格，主要经营以燕鲍翅为主的高档餐饮，又兼营地方特色美食，是社会名流宴请宾朋的理想场所。

越秀商务酒店是集餐饮、住宿、商务、休闲为一体的园林式商务酒店，风景怡人，拥有客房70余间，可接待200多人就餐住宿。大、中、小型会议室6个，是各种商务

## 九弟生蚝城

如果这个冬天你还在为吃什么而烦恼，那么就邀请你最爱的人到位于汉阳路上的九弟生蚝城吧！相信火热烧烤会给你这个冬天一股暖暖的味道。

周口九弟生蚝城（原九弟烧烤城）位于市区饭店云集的汉阳路，已登陆周口近10年。该店主要特色是烧烤，特别烤生蚝是我市餐饮界的一绝。烤生蚝本是沿海地区的特色小吃，是通过用炭火烧烤新鲜生蚝烹制而成。烤生蚝细嫩软脆、味道鲜美、香气诱人，深受大众喜爱。

生蚝学名牡蛎，是著名的海产贝类，是天然的营养佳品，素有“海底牛奶”之称，具有滋补强壮、宁心安神、益智健脑、细肤美颜、延年益寿等功效。九弟生蚝城食材来源于广东湛江，那里海湾众多，滩涂辽阔，浮游类生物聚生，有机物丰富，是生蚝生长的良好地。

除美味烤生蚝之外，该店的炭烧生蚝、炭烧带子、炭烧扇贝、炭烧天鹅蛋、炭烧茄子、干炒牛肉、海鲜粥等也是周口一大特色。

**“兴会不可无诗酒，盛筵当须有生蚝。”九弟生蚝城欢迎您！**

**地址：**周口市汉阳中路（原大闸路）九弟生蚝城（原九弟烧烤城）  
**订台电话：**0394-6129878

# 市民推荐的“最喜爱的饭店”候选名单

- |              |              |             |              |              |
|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|
| 1. 粤海城大酒店    | 22. 北京酱骨头    | 43. 鹿邑手抓鸡   | 64. 商水生态园大酒店 | 85. 夏威夷酒店    |
| 2. 上海世家      | 23. 帝诚渔巷     | 44. 姥家大锅台   | 65. 蒙古风情     | 86. 豪享来      |
| 3. 锦江之星酒店    | 24. 福兴豆捞     | 45. 喜得捞滚锅牛肉 | 66. 品雅轩食府    | 87. 新华楼大酒店   |
| 4. 黄鹤楼大酒店    | 25. 商会会馆     | 46. 平原宾馆    | 67. 知味来      | 88. 淮阳润德国际酒店 |
| 5. 淮阳药膳烩面酒店  | 26. 湘里人家     | 47. 周口农家大院  | 68. 千秋居      | 89. 红马食园     |
| 6. 神农庄园      | 27. 要得香辣虾    | 48. 新品海楼    | 69. 阿五美食     | 90. 国秀大酒店    |
| 7. 红豆餐饮      | 28. 李师傅羊肉泡馍  | 49. 三川人家    | 70. 郸城香辣诱惑   | 91. 信阳人家     |
| 8. 周口饭店      | 29. 喜捞宝滚锅牛肉  | 50. 台生老土鸭   | 71. 龙润商务酒店   | 92. 百岁鸡百岁鱼   |
| 9. 红豆快餐      | 30. 稻香居      | 51. 重庆烧公鸡   | 72. 郸城金翔大酒店  | 93. 九弟生蚝城    |
| 10. 过江龙火锅    | 31. 大滇园火锅    | 52. 宜轩食府    | 73. 秀海饺子居    | 94. 荣华楼      |
| 11. 项城一家人火锅  | 32. 鹿邑和谐大酒店  | 53. 金汤澳门豆捞  | 74. 俯源饭庄     | 95. 华林大酒店    |
| 12. 周口越秀商务酒店 | 33. 海底捞      | 54. 野生大鱼坊   | 75. 重庆德庄     | 96. 邵记裤带面    |
| 13. 锦绣花园     | 34. 吉祥大盘鸡    | 55. 三只耳     | 76. 双强烩面     | 97. 怀庆府闹汤驴肉馆 |
| 14. 阿香婆火锅    | 35. 崔园大酒店    | 56. 谭英雄鱼头火锅 | 77. 三宝羊肉汤    | 98. 紫荆花园酒店   |
| 15. 百春永和豆浆   | 36. 川府火锅     | 57. 味道江湖火锅  | 78. 三星食府     |              |
| 16. 醉鱼头火锅    | 37. 扶沟中汇酒店   | 58. 大别山     | 79. 颍道家      |              |
| 17. 东云阁      | 38. 小沈阳老边饺子店 | 59. 重庆东海鱼府  | 80. 颍河大酒店    |              |
| 18. 渔人码头海鲜城  | 39. 康泰大酒店    | 60. 王军美食城   | 81. 粤秀酒店     |              |
| 19. 一品味      | 40. 百姓大厨房    | 61. 知青地锅城   | 82. 峰基酒店     |              |
| 20. 信阳私房菜    | 41. 君乐酒店     | 62. 渔满舱川菜馆  | 83. 中州国际酒店   |              |
| 21. 龙湖南庄     | 42. 西安牛羊肉泡馍  | 63. 淮阳迎君酒店  | 84. 鹿邑饭店     |              |

效。

3. 每个市民只能投票一次，多投无效，投票时请留下本人姓名及联系方式。

4. 所有参与投票的读者和市民均可得到“周口餐饮俱乐部会员卡”一张，凭此卡可在指定的饭店内打折消费。此外，组委会将在所有参与推荐的市民中抽出20名幸运奖，各奖价值100元礼品。

5. 投票起止时间11月23日~12月20日。

**投票方式：**

1. 发短信至15936992578。

2. 发送电子邮件到zkrb2578@126.com。

3. 邮寄到周口报业大厦二楼《周口晚报·美食》编辑部付永奇。