郑州知名火锅店现假牛羊肉

记者卧底黑工厂被熏得半死

带着大厨试吃“牛羊肉卷”

郑州市民小李向河南电视台公共频道反映称，她和朋友在南阳路上的佰人王串串香吃涮羊肉，吃着感觉不像羊肉，回家之后，她和朋友的肚子就开始难受。

为了验证小李的说法，公共频道记者董志强、马楠楠邀请一位从业十几年的一级厨师王先生和小李一起来到位于南阳路与东风路交叉口附近的佰人王串串香火锅店暗访。

吃着该店提供的羊肉卷，厨师王先生说，这卷虽然有羊肉的膻味，但是，根据经验判断，这“羊肉卷”的肉质较粗，跟鸭胸脯肉相似，他判断，这可能是鸭肉或是猪肉掺了羊油压在一起做成的，因为，这“羊肉卷”放进火锅里一煮就散了。

随后，董志强一行又走访了郑州市多家佰人王串串香及优乐自助火锅店，这些店出售的牛羊肉卷，均被厨师王先生认为涉嫌造假。

封存样品

专家鉴别假牛羊肉卷

为了进一步验证厨师王先生的判断，暗访的第二天，公共频道记者马楠楠带着从上述两家火锅店购买的牛羊肉卷，来到河南农业大学，请食品安全专业的李教授予以鉴别。

看了这些“羊肉卷”和“牛肉卷”样品，李教授当即判断，这些均不是真正的牛羊肉卷，她介绍，该“羊肉卷”是由其他种类的肉压制成的，而“牛肉卷”里则是掺了一小部分牛肉。

当天下午，带着这些“牛羊肉卷”，马楠楠又请郑州市一家知名餐饮企业的负责人李志顺帮助鉴别，李志顺曾获得“中国烹饪大师”称号，仅靠眼看、鼻闻，就能判断生鲜肉制品的真伪。

为了有更直观的比较，李志顺还专门拿出真的、成块的牛羊肉来和这些“牛羊肉卷”进行对比。经过仔细辨认，李志顺表示，这些肉卷，很有可能就是用鸭肉做成的。

寻找供货商

冰山现一角

经过河南农业大学教授和中国烹饪大师的辨别，董志强和马楠楠从几家佰人王串串香和东风路上的优乐自助火锅店买的“牛羊肉卷”均是掺了假的牛羊肉。

那么这些肉卷是火锅店自己制作的，还是有其他进货渠道呢？根据佰人王火锅店出售肉卷上的厂家联系方式，董志强和乔旭东以买家的身份，联系上了为佰人王火锅店供货的肉卷厂家。

据该厂家负责人介绍，他们做的肉卷，专供佰人王火锅店，而专供价位是每斤羊肉卷17元。同时，该负责人还表示，他们可以根据客户的需求，专门加工定做，他们也能生产每斤10元左右的羊肉卷。

该负责人承认，价位便宜的羊肉卷，只和羊肉沾一点点边，里面还掺了其他肉，每斤17元的价格，根本买不到真正的羊肉卷。那种不足10元一斤的羊肉卷，肯定都是假货，有的是用死肉做的，有的是用碎鸭肉做的。该商户还透露，为了让肉卷有羊肉味，就只能在肉卷里加进羊尾油。

卧底黑工厂

被熏得半死

乔旭东以打工者身份进入郑州市惠济区江山北路一家用鸭肉做牛羊肉卷的加工厂。

一进工厂，乔旭东身后的大门就被锁死了。“还没走进‘车间’，一阵刺鼻的怪味就把人熏得睁不开眼睛。”乔旭东回忆，与他同行的一名工人也说，他刚来的时候，每天都想吐。

一名工人和乔旭东聊天时说：“自从在这里干活，几乎不吃火锅了，就算吃，也是自己带肉进火锅店。”

卧底黑工厂的第二天，通过聊天和观察，乔旭东摸清了这个工厂加工肉卷的7步环节：

第一步，把冷冻的鸭脯肉放在房间里肮脏不堪的大池子内解冻；第二步，用那些未经任何消毒处理的刀具，将鸭脯上面的瘦肉和肥肉切开；第三步，放进一个他们称之为“锅”的机器内搅拌；第四步，分配重量，添加增加羊肉味的羊尾油；第五步，把肥肉和瘦肉按照比例摆在塑料纸上；第六步，把肉做成长一米多、碗口粗细的肉卷，放进冷库；最后，零售商家从他们这里进货，用切片机把这些大条形的肉卷进行切片，就成了一些火锅店里的“牛羊肉卷”。

黑工厂老板自制合格证

卧底黑工厂的第三天，乔旭东被老板叫到一个冷库搬货。冷库内，用鸭肉做成的大肉卷被整齐地堆放在一起，让乔旭东看得触目惊心。

在一车发往外地的冷冻肉卷上，工厂老板拿出了一些印有“山东省动物卫生监督机构”字样的检疫合格证，然后一一贴在这些肉卷上。有工人介绍，这些都是他们自己印制的。

至此，乔旭东摸清了鸭肉变身牛羊肉卷的流程。他感慨：“以后打死也不去火锅店吃涮肉了。”

报道反响

监管部门查封多个火锅店

5日晚9点多，郑州市惠济区食品药品监督部门人员来到南阳路与北环路交叉口附近的优乐自助火锅店检查，当场查实，该店出售的羊肉卷为三无产品，而牛肉卷外包装上全是英文，属于违规产品。

此外，在南阳路与东风路交叉口附近的佰人王串串香、老鸦陈村的佰人王串串香店里，惠济区监管部门也发现了诸多问题，进货账本、货物等被查扣，上述3家店均被立案调查。

昨天上午，惠济区有关部门还在长兴路水产市场查封了3家涉嫌出售假牛羊肉卷的商铺。

（陈亮）

冬季吃点凉拌菜去火消脂

入冬后，天气日渐寒冷。人们往往喜欢多吃些温热的食物来抵御严寒。殊不知，即使天气寒冷，温厚油腻的食物吃得过多，也可能导致上火。因此，冬季别忘了吃点凉拌菜。

虽然传统养生理念中，冬季寒冷，顺应天气要多吃热性食物。但现在，冬天通常室温较高，不少人穿得多、活动少，容易造成体内积热。此时再吃大量温厚油腻的食物，容易导致胃肺火盛。因此，若能调整饮食，吃道清爽的凉拌菜，对身体大有好处。

首先，冬季饮食相对其他三季，摄入的热量高、含油脂的食物多了。吃凉菜，能让身体自我取暖，消耗脂肪，调节免疫系统。

其次，人体的肺腑火盛不论冬夏均可产生，而冬季“上火”更为突出。冬季虽冷，但人们穿得很厚，活动减少，体内的积热反而不能适时散发。再加上冬季饮食通常热量较高，很容易导致胃肺火盛。吃凉菜，能带走体内一部分热量。

最后，冬天想不“上火”，适量吃些凉性食物“治表又治本”。如凉拌菜，其中的黄瓜、番茄、生菜可“降火”。混合着西瓜、哈密瓜、梨的水果沙拉也是不错的选择。此外，不少家常凉拌菜，如拍黄瓜、凉拌芦笋都有清热去火的效果。做凉菜时，不妨放点有杀菌作用的蔬菜，如蒜、洋葱、韭菜、大葱、青蒜，既调味又保证了卫生。

但需要提醒的是，胃肠不适或体虚怕寒的人还是不太适合冬天吃凉菜。

○最美味下酒菜○

迷你豆皮小卷——健康下酒没得说

老公是北方人，平日里没别的嗜好，就是爱“喝一口”，按他老兄的话来说：“一天一顿酒，快活天天有！”

既然“喜酒”，作为老婆的俺，必然要“顶”一下，因为适量喝点酒，对活血舒筋、促进身体健康是有益的。老公喝酒时，很爱吃一道用豆制品做的菜，叫“豆腐皮卷肉”，这道菜虽然好吃，但一条条长长的肉卷，吃起来不太方便。所以，俺便发挥自个儿的“小厨”绝招，将此菜的品相重新打造，标准是好吃、好看还要方便吃。

就此，我的“迷你豆皮小卷”便应运而生，不仅外表变了，内芯也变了，而且更加符合健康饮食的理念。

首先我将大张的豆腐皮切成20公分见方的小块备用，将鸡肉糜、胡萝卜、香菜，加上盐、葱姜、豉油、淀粉、白胡椒粉共同搅拌成馅，然后将馅料卷进豆腐皮中，摆盘上笼蒸20分钟，出锅后，切成1至2公分的迷你小卷。

当这样一盘佳肴摆上餐桌，老公立马被它的靓丽“倾倒”——一个个迷你小卷中，卷着一圈圈粉中夹红裹绿的陷，煞是养眼，诱人食欲。接下来，浅尝一口，更是为此菜的口味赞叹，软嫩的豆皮中融着菜肉合一的馅料，清淡是第一的、鲜香是第一的、一口一个吃着方便更是第一的。

虽然这道下酒菜的制作过程稍有些复杂，但健康是第一位的。首先，此菜采用“蒸”法，在制作上已经符合健康标准了；馅料用鸡肉、胡萝卜、香菜；更加为健康特色加分，鸡肉是低脂肪肉品、胡萝卜丰富的胡萝卜素尽人皆知，而香菜却值得夸耀，除去它的香之外，叶茎中含有甘露糖醇、正葵醛、壬醛和芳樟醇等一类挥发油物质，具有增进消化、去油解腻、降脂减肥的功能。至于豆腐皮是豆腐家族的成员之一，营养价值“地球人都知道”，当佐酒美食更是绝配。

引用俺老公的酒中食言：“豆皮小卷、有肉有菜、配上小酒、馋死神仙！”哈哈，“给点阳光就灿烂的本小厨，真的有点找不着北喽！

（榕杨）

我最喜欢的下酒菜征文

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在700字以内。

2.投稿方式：发送电子邮件至zkrb2578@126.com，并注明姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3.咨询电话：0394-8599376

本栏目诚征冠名企业。

周口市民最喜爱的饭店
订台热线
本栏目由
淮阳·润德国际酒店
鲍喜堂 协办
订餐电话：0394—2650888

周口百春永和豆浆
一店：八一南路 8685666
二店：七一中路 8916666
三店：育新街东路 8260111
东云阁大酒家
周口店：周口迎宾大道 8686865
项城店：项城市青年路 4322836
北京酱骨头
地址：庆丰东街 8591888
加盟电话：13525702088
信阳私房菜
一店：文明南路 8363588
二店：汉阳南路 8395855
三店：汉阳中路 6191777
紫荆花园酒店
地址：工农路南段 8563888
重庆醉鱼头火锅
地址：光荣路 8211222 8208333
周口农家大院
地址：中州大道南段 8390277
峰基酒店
地址：七一东路 8102999
崔园大酒店
地址：大庆路与北环路交叉口 8935656
荣华楼（道和商务酒店）
地址：八一中路 8223895 8263895
中州国际饭店
地址：文昌大道 8519966
新品海楼酒店
地址：汉阳路 6197666 6197888
信阳人家
地址：汉阳路 8238986
喜捞宝滚锅牛肉
一店：文明北路 8233223
二店：光荣路 8220111
淮阳店：龙都大道 18939603959
刘家老母鸡中式快餐
地址：人民路与大庆路交叉口 8226569
稻香居
一店：庆丰中街 8599969
二店：大庆北路 8569696
夏威夷生态园酒店
地址：周商南路 8201111
粤海城
地址：邦杰路 8394980
粤海美食广场
地址：七一中路 8275116
上海世家
地址：大庆路 8266642
粤海杂家菜
地址：汉阳中路 8238936
大别山
地址：汉阳中路 8234957
渔人码头
海鲜城：汉阳南路 8362555 8363555
郸城店：城俯东路 3265555
越秀酒店
地址：七一中路 8223333 8233333
越秀商务酒店
地址：八一北路 8568333
皇家越秀
地址：周口大道 8819999 8853333
九弟生蚝城
地址：汉阳中路 6129878
味道江湖火锅
地址：汉阳路 8599777
锦绣江南酒店
地址：黄河东路 8318787
怡景田园休闲农庄
地址：市南开发区 15603941116
代驾电话：13803940018
千味居
地址：光荣路中段 8288000
欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话：8599376