

肯德基被爆用“速成鸡”

鸡之过还是人之过

即便食物中存在安全隐患,少吃就是最安全的策略,当然了,这绝对不是食品生产厂家违规生产的借口,但这种豁达而节制的生活态度,倒是最能从根本上平息激素之忧的。

日前,山西粟海集团被爆向肯德基麦当劳供应“45天速成鸡”,投喂的饲料“能毒死苍蝇”。很快,粟海集团回应说,“公司使用的是中国肉鸡行业普遍使用的白羽鸡,45天属于正常生长期,公司严格执行国家相关标准”。“肉鸡是吃激素长大”的传闻已经不是第一次了,鸡肉的味道不香,孩子的性早熟,成人的癌症高发等问题经常归结为食用吃过激素的鸡。

早在去年6月,中国畜牧业协会曾经发布官方声明,回应“肉鸡为何生长那么快?是不是在饲养过程中使用了生长激素?”官方在北京、上海、广州三地做检测,结果显示:鸡肉中各项激素均未检出。中国疾控中心营养与食品安全所研究员何丽说,从专业角度来说,她

相信鸡肉中不含超量激素的说法。这个说法不止何丽一人,更多的专家还从投喂激素养鸡的成本和风险控制问题否定了添加激素的可能。我曾经在北京的一家三甲医院见过一个病例,是个因早熟而身高过早停止发育的男孩儿,医生询问病史时发现,这个孩子家开了养鸡场,他因此可以“近水楼台”地每天吃到鸡。可以肯定的是,家里让自己孩子吃的鸡肉一定没有添加激素,为什么也出现了性早熟?医生的答案是:鸡肉本身富含的蛋白质,就是激素的合成前体,一旦蛋白质摄入超标,激素被过量合成成为可能,而这就是这个男孩儿,也是现在孩子早熟,成人癌症高发的关键原因。

按照营养学标准,一个人每天需要的肉量只有50克(生肉),这个标准让所有非素食者大呼“不过瘾”,远不能满足他们“吃就吃个痛快”的欲望,接下来的问题是什么?最近的数据表明:中国人糖尿病的数量是全世界第

一,这个结果和吃肉有直接关系,因为肉类的高热量导致了肥胖,导致了胰岛功能的提前耗竭。45天速成的鸡肉成全了经济发达时期人们吃肉的愿望,而越来越多的肉类需求也迫使人们加速研究能尽快出笼的鸡肉,这个循环很难说不是恶性的,至少付出了健康的代价。那么,到底是什么催促了生长期只有45天的鸡肉出笼?想想这个问题比追究鸡肉中

是否含激素更有现实意义。

我接触过很多营养专家,他们对人们关心的类似激素问题都不太在意,他们的宗旨是:“什么都吃,什么都不多吃。”即便食物中存在安全隐患,少吃就是最安全的策略,当然了,这绝对不是食品生产厂家违规生产的借口,但这种豁达而节制的生活态度,倒是最能从根本上平息激素之忧的。(佟彤)



鱼香飘过十二年

“糊辣鱼”店庆感恩周口新老客户

□记者 任富强

本报讯 12年风雨兼程,12年一个生肖轮回。伴着浓浓的糊辣味,来自彩云之南、滇池之滨的大滇园糊辣鱼火锅城已在周口稳步发展12年了。深谙“味道、卫生、服务、价格”经营之道的“大滇园”,历经磨炼,现已成长为周口

餐饮行业一颗闪耀的明星。

2000年12月12日,大滇园糊辣鱼周口店正式开张,本着“民以食为天”的经营理念,“以食交友、认客为亲”的服务理念,“大滇园”踏上了周口餐饮行业的大船。几年来,周口“大滇园”常常顾客盈门,获得行业及社会各界的广泛赞誉。历经2003年非典疫情

对餐饮行业的冲击,走出禽流感对餐饮行业的羁绊,经过企业“用工荒”的历练,周口“大滇园”知天时、明地利、聚人气,成长为周口餐饮行业“风味独特、服务一流、环境优美”的一个代名词。

回首周口“大滇园”一路走来的12年:店面不断扩大升级,就餐环境不断改善;员工团结和谐,

大多成为店里的“元老级”人物;赞助足球队、向弱势群体捐款资助,周口“大滇园”勇担社会责任,彰显企业大爱。即将到来的12年店庆,周口“大滇园”将举行送“四季关爱卡”、鱼票等精美礼品优惠活动。

“糊辣鱼香飘周口赢餐界一绝,大滇园名扬三川创百年老店”是周口市民对“大滇园”的赞誉,更多的也是一种期待和鼓励。正如周口“大滇园”负责人陈冉所说:“我们更愿把这句话当作一种压力和动力,时刻鞭策我们稳步、健康前行。”

○最美味下酒菜○

美味螺蛳

螺蛳生在水底,长在污泥上,摸上来的螺蛳,其肚子里往往灌满了泥沙等杂物。

这不要紧,把摸上来的螺蛳放在盆里或桶里,用清水浸泡一两天,泥沙等杂物尽可自动清除,其间多换几次清水效果会更好。人们把这种清螺蛳肚子里的泥沙的做法叫“养一养”(也有的叫游一游),没摸过螺蛳的人不懂。我一听说“养养”这个词就会不由自主地跟牛反刍联在了一起,觉得这是一种艺术,是绝活儿,可以到电视台的《挑战极限》上露一手。螺蛳被“养”净了,下一步就是研究怎么吃螺蛳了。

通常吃法有两种。一种是把螺蛳放在锅里水煮。捞上来,掀开

螺蛳盖,用绣花针把里面的肉挑出。用针挑出来的螺蛳肉,跟韭菜爆炒,鲜嫩无比,味美至极。爱吃辣的人还可以跟青椒一起爆炒,更是刺激,过瘾无限。用爆炒的螺蛳就饭,保你食欲大开,吃得肚大腰圆。当然了,用针挑螺蛳壳里的肉也是一种视觉享受,针进肉出,来来往往,就跟巧女表演绣花似的,令人眼花缭乱,目不暇接,美不胜收。

另一种吃法,就是把螺蛳从清水里捞上来,用钳子把一个个螺蛳的屁股拧下来。没了屁股的螺蛳被重新放到有水的盆里“养”着。这时为了进一步清除螺蛳屁股里的一些不洁之物,还要放适量的盐和菜子油在盆里。这种

“养”法能不能达到清除不洁之物的目的,我不清楚。这种“养”法有没有科学道理,我也不清楚。反正没了屁股的螺蛳被重新“养”了几小时,便可以放到锅里,添上各种作料焖煮,待作料的香气氤氲满屋,就可以大开吃戒了。捏起那没了屁股的螺蛳送到嘴边,只听哧溜一声,螺蛳壳里的肉尽被吸到了嘴里。此时,品尝螺蛳就像体味人生,感受生活是那样的五彩斑斓一样。

爸爸呢?平时喜欢喝两口,螺蛳常常是他的下酒菜,爸爸也就喜欢下河摸螺蛳。摸回家的螺蛳,不管是爆炒还是焖煮,爸爸都要激动兴奋一番,得意自己的劳动成果,对放学回家的我说:“打酒

去!”我就拿着钱屁颠颠地到商店买酒了。

唉!每一次爸爸用螺蛳作下酒菜,不喝得面红耳赤,头晕目眩是不会罢休的。(陆琴华)



姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表,凡文章见报,作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

我最喜欢的下酒菜征文

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

800字以内。

2. 投稿方式:发送电子邮件至 zkrb2578@126.com,并注明

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办
品鉴热线:15538612798

周口市民最喜爱的饭店 订台热线

周口百春永和豆浆

一店:八一大道南路 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:庆丰东路 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

周口农家大院

地址:中州大道南段 8390277

峰基酒店

地址:七一东路峰基庄园东邻

8102999 8103999

中州君悦饭店

地址:文昌大道 8519966

信阳人家

地址:汉阳路 8238986

刘家老母鸡中式快餐

地址:人民路与大庆路交叉口

8226569

粤海城

地址:中州大道 8394980

老东乡开锅羊肉

地址:建安路(原光荣路)中段

8635678

仙翁渔庄

地址:建安路北段(原光荣路)

8917188

越秀酒店

地址:七一中路 8223333

8233333

越秀商务酒店

地址:八一大道北路 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

鸿运大酒店

地址:五一路与交通路交叉口

路南 8386166 6191266

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:建安路中段(原光荣路)

8288000

云南石锅鱼

地址:建安路中段(原光荣路)

万果园隔壁

电话:8526888/13523109000

春香园食府

地址:七一路与文明路交叉口

南100米路东 8267683

重庆沱江鱼府

地址:建安路南段(原光荣路)

路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话:8599376