

· 美食搜索 ·

唐宫海鲜舫港式点心全天候

近日,唐宫海鲜舫在北京唐宫望京店、朝北大悦城店、丰联店全天供应港式点心,让人不仅早餐、午餐和下午茶能吃到精美的港式点心,就连晚餐、宵夜都可以选择港式美点。

唐宫海鲜舫的点心每天新鲜制作,其中一道“回味雪榴莲”,是一款仅售22元的甜品点心,选用的是马来西亚榴莲,味道纯正,而外皮则薄韧,透着糯糯的香,让人唇齿舒适,对于爱吃榴莲的人来说,无疑是首选。

唐宫海鲜舫的点心厨师有100多位,他们制作的唐宫港式点心,传承了经典的口味,又朝向现代都市人饮食风格,选料、做工、调味、蒸制、烘焙……每一道工序都承载着心思,所有点心都是即点即蒸,新鲜出炉。例如,唐宫海鲜舫虾饺皮白如雪、薄如纸、半透明,肉馅隐约可见,吃起来爽滑清鲜、美味诱人。而在消费水准上,唐宫海鲜舫的点心价位在8-25元之间。

唐宫在北京发展了十多年,为了将港式茶点推而广之,唐宫海鲜舫不仅推出“上午10时至晚上10时”的全天候港式点心,还推出特殊时段低至5折的优惠活动。

北京商报记者 楚超

康师傅私房牛肉面臻献暖冬新品



寒冬时节,人的脾胃运化转旺,食欲大增,是一年四季中养生、积蓄能量的最佳时机。

今冬康师傅私房牛肉面精心推出了多款冬日养生佳品,有健胃补脾、温身暖胃的黄金咖喱牛肉锅,补血养气的椰香紫米露和椰香紫米布丁,含有丰富钙和维生素的经典蜂蜜柚子茶,提神养颜上品小红莓巧克力热饮,以及富含多种矿物质的黄油烤菌菇等,为消费者提供美味而多样的冬令进补选择。

值得一提的是,黄金咖喱牛肉锅选用优质的牛腹肉,搭配同样健胃补脾、温身暖胃的浓香咖喱,不仅味道鲜美、肉质醇厚,更富有蛋白质和人体所需要的维生素,可增强免疫力,更可贵的是牛肉的脂肪含量很低,对于想吃肉却不想长胖的人来说是上选。黄油烤菌菇用多种鲜嫩的蘑菇淋撒浓郁的上等黄油及私房佐料,香味扑鼻,浓郁不散。据悉,这些新品在康师傅私房牛肉面全国各地门店一经推出,便受到美食达人的推荐。

北京商报记者 徐慧

糕点油纸、重复碗筷成为新消费“死角”

食品包装协会发布消费警示

糕点托、烘焙用纸、重复使用的筷子以及陶瓷餐具会存在哪些安全隐患?在12月18日举办的中国食品包装行业交流会上,国际食品包装协会秘书长董金狮表示,这些日常广泛存在于食品包装消费环节的安全问题,需要消费者提高警惕,在食品生产企业自律的基础上,消费者也要不断培养科学消费的意识。



油纸概念模糊不清

油纸是大多数消费者眼中比较常用的食品包装材料,如糕点托、烘焙用纸等。但用油纸包装食品是否安全呢?

目前,在国家质检总局《食品用纸包装、容器等制品生产许可实施细则》中,实施市场准入制度管理的食品用纸包装、容器等制品产品共有两类21个产品,其中“食品用纸包装中”包括热封性茶叶滤纸、鸡皮纸、食品羊皮纸、玻璃纸、食品包装纸(包括涂蜡纸、淋膜纸等)、食品包装纸板(包括淋膜纸板、白纸板)。

通常说的油纸属于以上哪一类不得而知。日常生活中的食品包装,往往指包装盒、包装袋等容器,油纸作为糕点用纸、烘焙用纸等,其安全问题往往容易被忽视,一般批发市场销售的油纸在包装及产品上无任何标识,安全问题得不到保障。

由于食品包装用油纸的概念模糊,消费者应尽量去有品牌保证的糕点店购买糕点,且要注意,糕点不可直接包着包装纸进行微波加热,以免油纸遇高温析出有害物质,危害身体健康。

重复使用筷子无国标

筷子是人们一日三餐离不开的工具。重复使用的筷子大致可以分为竹筷、木筷、不锈钢筷、密胺筷,不同材质的筷子有着不同的注意事项。

竹筷、木筷属于天然材质,是一般消费者的首选。而不锈钢筷、密胺筷可能存在重金属超标、密胺粉原料不合格导致甲醛析出等危害。国家曾针对一次性木筷、竹筷出台了强制性国家标准以进行质量把控,而对于可以重复使用的筷子目前尚无国家标准。

消费者在选购竹筷、木筷时,不要单纯追求天然选择“裸色”的筷子,而应该选择涂有一层生漆的筷子,以防筷子易磨损开裂,食物残渣残留在缝隙中,滋生细菌。生漆又称天然漆,是从漆树上采集的乳白色胶状液体,国家出台了《生漆》(GB/T 14703-2008)来规范生漆的质量要求。

董金狮表示,筷子在日常使用中应尽量减少磕碰,建议半年更换一次且尽量将筷子竖着放,勿选择强酸强碱洗涤剂,以免残留的化学物对人体造成伤害。需要接触高温、油炸等食物时,尽量不要选择涂了

生漆的筷子,应选用“全裸”的筷子。

很多单位食堂、饭店、餐馆使用的密胺筷子,虽然滋生细菌的几率较小,但要注意认准QS标志,谨防购买到用尿醛树脂生产的不耐热、易于释放致癌物甲醛的假冒伪劣产品。

陶瓷餐具勿选用釉上彩

陶瓷餐具的制作方法分为釉上彩、釉中彩、釉下彩三种。摸起来有凹凸感的叫釉上彩,在烧制的过程中用颜料制成花纸贴在釉面上或直接以颜料绘于产品表面,再经低温烤烧而成;釉中彩颜料可沉入釉中,冷却后被釉层覆盖,制品表面平滑,手触无明显凹凸感;釉下彩是烧完后把彩图绘上去,再上釉烧制。陶瓷餐具中主要危害来自于其中的重金属,这些重金属来自于釉上的颜料。

消费者在购买时总能看到带有金边银边的陶瓷餐具,而实际上这些金边银边并不是金也不是银,而是重金属铅、铬、汞、镉等。铅会影响智力发育、血液、肝脏和骨骼,甚至导致癌症,放射性元素镭会杀伤白血球,汞会引起肝、肾硬化。

董金狮就选购及使用陶瓷餐具问题提出建议。(1)不要选用釉上彩装饰的、特别是与食物相接触面带有彩饰的陶瓷餐具,选用釉下彩或釉中彩是比较安全的。(2)选购时用指甲刮,釉彩能用指甲刮掉,就很可能是重金属超标的劣质产品,尽量选择无铅釉餐具或白瓷餐具。(3)买回的陶瓷餐具应先用开水煮5分钟,或者用醋浸泡2-3小时,这样可以去掉大部分的有毒物质,降低陶瓷对人体的潜在危害,如果浸泡过程中餐具颜色发生变化,最好弃之不用。(4)不要长期用陶瓷餐具存放酸性食品和果汁、酒、咖啡等饮料。时间越长,温度越高,就越容易溶解出铅,加重毒副作用。(5)选购微波炉用陶瓷餐具,应避免有金属装饰的产品。

北京商报记者 吴颖



中国全聚德集团
CHINA QIANJUDE GROUP

京点食品

Stylish Beijing Food

股票代码: 002186

百年品牌 真心品质

京点食品 是包括全聚德、仿膳、丰泽园三大京城著名品牌的,集京味、宫廷和鲁菜名小吃为一体的经典食品,口味独特,品种齐全,是馈赠亲朋的理想之选。

北京全聚德仿膳食品有限责任公司
www.qjdfssp.com www.qjdfood.com

团购电话: 010-57679772 010-57679935
010-51286955 010-51286956

全聚德和平门店 010-63023062	全聚德三元桥店 010-84492759	全聚德双榆树店 010-62199990	仿膳饭庄 010-64011889
全聚德前门店 010-67011379	全聚德西单路店 010-68239011	全聚德西客站店 010-63289868	丰泽园饭店 010-63032828
全聚德王府井店 010-63253310	全聚德双井店 010-58613006	全聚德望京店 010-64736466	丰泽园学院路店 010-82838568
全聚德奥运店 010-64601686	全聚德通州店 010-81579888	全聚德马家堡店 010-67527686	四川饭店新街口店 010-83223559