

很多人喜欢吃烧烤,但用来烧烤的锡箔纸可能影响健康,多数人并不知道。近日,国际食品包装协会发布了2013中国食品包装安全消费警示,涉及吸管、瓶盖瓶身、不锈钢制品、纸质餐具等12项内容。其中,烧烤时铝箔、锡箔使用不当会危害健康一条,尤为值得关注。

锡箔纸和铝箔纸多用于包裹食材烧烤,以防止肉类烤焦。据专家介绍,锡箔纸的主要成分是铝锡合金,锡箔中含锡量高

达50%,表层还能生成有毒的铅白和氢氧化铅,焚烧时生成黄色的黄丹(氧化铅)也是有机的化合物。这些有毒的微粒随着热气流漂浮在空气中,被周围的人群吸入呼吸道,沉积在肺部,易出现慢性铅中毒,会使人出现忧郁、贫血、肾病、不育、流产等症。

国家标准《精制铝箔》(GB10570-1989)中规定:用于食品包装的精制用铝箔,其铝箔中的有毒元素应符合如下规定:铅:

不大于0.01%,镉:不大于0.01%,砷:不大于0.01%。因此,用于烧烤最好的选择是铝箔纸,且其铅含量应符合国家标准规定。

专家建议人们在做烤制食品时,若要用锡箔纸或铝箔纸包裹食材,就不要加调味料或柠檬。另外,可以用包心菜叶、玉米叶代替锡箔纸或铝箔纸,或以笋壳、茭白壳、菜叶当垫底,这样不仅无污染,食用健康,且味道鲜美。 徐慧

2013 精品年货采购指南之年夜饭

年夜饭 怎样吃最欢乐

本报记者 武姣 实习记者 任睿

年夜饭预订进入高峰期

年夜饭预订火爆

目前,郑州市各大餐饮、酒店门口均挂出预订年夜饭的巨型条幅,吸引不少市民前来咨询。“就是担心订不上,这两天赶紧来解决年夜饭的事情,没想到中意的饭店都快被预订完了。”市民靳女士说。眼下正值年夜饭预订高峰期,有些餐饮企业已完成较高的订座率,希望有独立空间的市民如不加紧,或将出现“包间难求”的局面。

另据了解,今年年夜饭预订较去年早了一个月,部分知名餐饮企业在10月份就已开始忙碌年夜饭预订工作。仲记酒楼信息学院路店运营总监告诉记者,有些老顾客甚至在8月份就开始咨询年夜饭情况,依预订火爆程度来看,年初六都不会停止忙碌。而位于郑东新区的两家五星级酒店负责人均表示,年夜饭的具体细则下周才能敲定,但已有不少顾客前来订桌。

随着消费理念的改变和生活水

平的提高,越来越多的人选择在饭店吃年夜饭,消费者普遍反映,春节一家人团聚选择在外就餐,方便快捷,尤其在人多的时候,而自己购买食材烹饪,不省事也不便宜。

在百度上输入“郑州年夜饭预订”能搜索到各种团购信息,拨通市内任意一家已开始年夜饭预订的餐饮店电话,都能得到详细解答,商家们已展开各路鏖战,从吉祥菜名、年货集装箱到免费增值服务,每一环节均力求亮点来获得消费者青睐。

价格涨幅不大

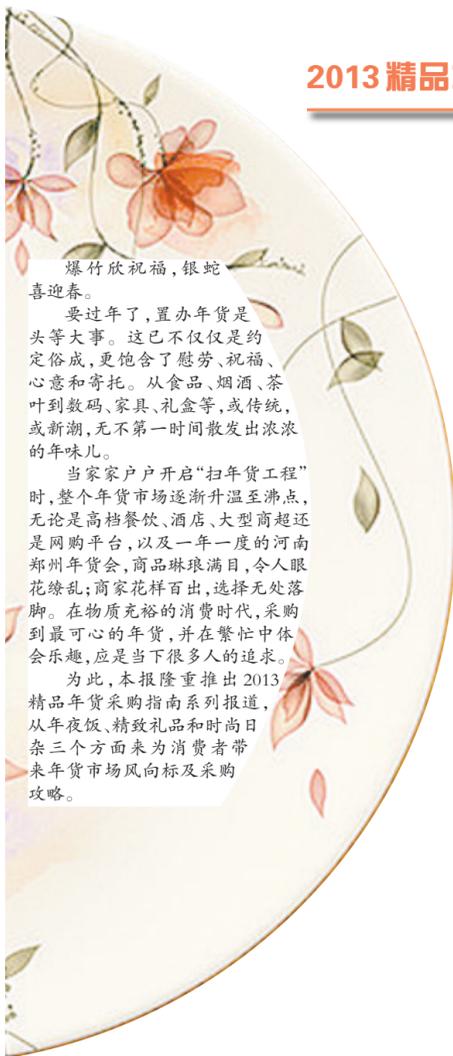
通过走访,记者发现,今年年夜饭的消费仍以套餐为主,部分餐饮、酒店的菜单已新鲜出炉,像阿五美食已经隆重推出“节节登高宴”、“四海升平宴”、“乌龙献宝宴”等2013年春节年夜饭宴会套餐。

在价格方面,根据包厢大小、用餐人数和服务质量,每桌大致在1000元至2000元之间,有的饭店限定最低

消费。以仲记酒楼为例,今年年夜饭价格10~12人桌为999元,12~14人桌为1288元,14~16人桌为1688元,16~20人桌则为1999元。

“今年十人桌最低得800多元,价格贵点儿也能接受,一大家子坐在一起吃年夜饭,图的是一种氛围。”市民何先生如此感慨。记者了解到,蛇年年夜饭的价格确有上涨,但涨幅不大,约为一成,农业路一家酒楼相关负责人向记者透露,由于受到原材料和用工成本的增加,年夜饭跟着涨实属正常现象,另外,市场竞争激烈,预订场面火爆,相反能使餐饮企业提高性价比与服务水平,令价格符合大众消费水准。

而对于预订之后临春节是否再提价或出现“霸王条款”,消费者则不必担心,采访中,大部分餐饮、酒店表示不会收取服务费、节日费和开瓶费,有些甚至允许自带酒水,不限制用餐时间,如要避免出现不必要的纠纷,消费者亦可在预交订金时与商家签订书面协议。



年夜饭有讲究

荤素搭配有讲究

喝水。最好是喝大麦茶或绿茶,可以促进肠蠕动,减少油腻食物在胃中的停留时间,且最好是喝温热的,它比冷的更能解腻,又能保护肠胃。

吃主食。不少人在餐桌上不吃主食,这是绝对错误的。最好的主食应以粗粮为主,包括全麦、玉米、燕麦、红薯等。它们具有良好的清火解腻的作用。

吃蔬菜。蔬菜中的膳食纤维有促进胃肠蠕动、解除油腻作用,特别是萝卜、洋葱。吃生萝卜,对胃部胀满有缓解作用。洋葱几乎不含脂肪,有平肝、润肠的功能,能减少油腻感和抑制高脂肪饮食引起的胆固醇升高。

吃水果。不少水果有解油腻作用,例如木瓜富含17种以上的氨基酸及丰富的维生素C及钙、铁等,特别是含有独特的蛋白酶。山楂有增加冠状动脉血流量,降低胆固醇,促进脂肪代谢的作用。苹果含丰富的钾,富含的果胶具有降低血中胆固醇作用,对解油腻有好处。

预订有讲究

订餐协议要签订。订餐时一定要签订书面合同或协议,尽量明确约定事项,合同内容要全面、具体。避免出现纠纷后双方都说不清楚,无法解决。选菜时,要看清每道菜名称、规格和价格,最好用书面方式进行约定。如点甲鱼、大闸蟹等,一定要在预订单上写上每只重量和价格。又如冷盘、热炒,要注明是小盘、中盘还是大盘;热炒是清炒还是混炒,汤类中有哪些原料等,都要在预订单上写明。

分清“订金”和“定金”。不少酒店订年夜饭要事先收取一定的定金,因此消费者在交付定金时,必须先约定违约责任。

从顾客角度来说,如果预订了年夜饭而没有去吃,饭店方面可以不退定金;从饭店角度来说,如不告知顾客就取消年夜饭,则要双倍赔偿定金。而“订金”,只是作为订餐的预付款,不进行惩罚性赔偿。

选择酒店要谨慎。在预订年夜饭时最好选择经营规模大、信誉好、接受业务量适宜的饭店。另外,预定年夜饭最好找离家较近的酒店,因为年夜饭一般会吃到很晚,离家近回家比较方便。

其次,有的饭店,同样价格的年夜饭套餐会分为不同的品种,适合不同口味的消费者,消费者在预订时一定要打听清楚,以防订到的菜不合口味。还有一些酒店为让菜肴名称吉利,往往菜名很“花”,消费者预订时一定要弄清楚是什么菜,以免误点了忌口的菜。

注意索要发票及保存好相关证据。消费者要加强防范意识,保存好预订票据和书面约定,以便在权益受损时作为投诉证据,维护自身的合法权益。如果遇到与经营者发生消费纠纷时,先行交涉,交涉不成提请有关部门出面解决,维权过程应有理有节,依法维权。

仲记企业
中国著名品牌

放心年夜饭 预定热销中

纯手工年货

仲记企业旗下中华国宴、豫满楼、仲记酒楼三大知名品牌,十余家不同定位的酒店,适合各种豪门盛宴、团拜会、商务宴请。为实现“放心饭,仲记造”这一宏伟工程目标,目前已有20多种天然无公害原材料,3年左右实现了菜谱上半数菜品原料源自给自足的绿色天然食材,是年终联欢团拜会,春节年夜饭团聚的首选之处!在2013年春节即将来临之际,仲记企业全体工作人员给您拜个早年!

中华国宴
餐中服务:古箏、笛子、戏曲演艺,免费点听;
餐后礼品:酱豆、芥丝、特色礼物,自选赠送。
订台电话: 15003880013 15003882501 15003883677

豫满楼
把厚重的河南文化与饮食文化巧妙的融合,装饰到每一个细小的空间格局,让顾客领略到河南餐饮文化的精髓。豫满楼烩面被评为“中华名吃”。进店即可享受免费水果、下酒小菜、特色小馒头蘸酱不限量赠送,每周三天烩面半价。
订台电话: 15003880025 15003880020 15003880029

仲记酒楼
仲记手擀面,纯手工擀制;家常菜香味可口,原材料绿色无公害,吃的放心。进店即可享受免费水果、下酒小菜、特色小馒头蘸酱不限量赠送,每周三天手擀面半价。
订台电话: 15003880026 15003880028 15003880012 15003880016

手工年货
新春佳节孝敬父母、馈赠亲朋、公司福利首选仲记纯手工绿色食品年货集装箱:手工石磨馒头、野生黄河鲤鱼、猪蹄、烧鸡、方子肉、酥肉、丸子、西兰花、油炸豆腐、禹州粉条、黑腐竹、白玉菇、娃娃菜、西芹、腊八蒜等几十种手工年货供您选择!
团购电话: 15003885138 15003880023 15003885778 15003885744

美味推介

阿五美食

在阿五美食点菜五分钟内便可尝到第一道美味,同时,推出春节必备的“年货集装箱”和“厨乡八大碗”,黄河鲤鱼、樊家卤鸡、五香牛肉、芥菜肉、八宝饭、佛手馒头、枣花馍等特色菜品应有尽有,快捷方便,简单易操作。



“会跳舞的米饭”——阿五炒饭

会跳舞的米饭?对,此道菜的关键在于,米饭与锅底的接触,多一分则嫌多,少一分则嫌少,直接决定了炒饭的好坏。为保证每一粒米饭都要和锅底接触,要求制作师傅一刻不停地进行翻炒,而每当米粒与锅底接触,由于米粒底部受热,便会自动弹起,就像在跳舞一样。此菜获“中国(长垣)厨师之乡国际美食节”金奖及“河南名菜”称号,世人惊叹厨师的烹饪技艺,故把阿五炒饭称之为“会跳舞的米饭”。



红烧黄河鲤鱼

阿五美食制作的红烧鲤鱼成品外软里嫩、酸甜适口、色泽红亮,值得一品。鱼与“余”同音,寓意年年有余,在新年喜庆之余,为您增添一丝吉祥。



樊家卤鸡

樊家卤鸡是阿五美食品牌创始人樊胜武在“道口烧鸡”的基础上,用独家秘方精心研制而成,是阿五美食的特色凉菜之一。樊家卤鸡是将活鸡风干入油锅炸,再放入特制卤汤中浸约3小时出锅食用,成品色泽红亮,咸香味美、酥烂脱骨,并有滋阴补肾之功效。

仲记酒楼

凡拍下本报9版仲记菜品的消费者,可凭此照片到仲记酒楼享受预订年夜饭送两瓶十年仲记玉液酒的特值优惠。



野生甲鱼涮

“中华名吃”之一,选用南湾湖3.5斤左右的野生甲鱼——肉多裙厚,汤味鲜美,再配以新异吃法,特色犹存。



海参胡辣汤

在传统的西华逍遥镇胡辣汤的基础上,配以上等的黄玉参、金针菇等优质原料,经过精心调制而成,有健脾开胃的功效。此菜在2010年4月被评为“中华名吃”。



极品羊排

选用内蒙古2.5~3斤的优质山羊排烤制而成,外酥里嫩,御寒滋补。