

“中国汉堡”深受纽约食客喜爱

“秦哥夹馍”位于美国纽约皇后区的华人聚居区埃尔姆赫斯特,开业才 5 个多月,主营肉夹馍。店面不大,干净整洁,一个豪书的“秦”字作为商标格外惹眼。一个肉夹馍的价格是 2.6 美元,这在高物价的纽约称得上是物美价廉。凭借着好味道、专业管理和热情服务,开店不久,店里客人已是络绎不绝。

王瑞是“秦哥夹馍”的操盘手和合伙人之一,他还是一家保险公司的精算师。做中式快餐是他多年以来的梦想,也和他在美国“快餐之乡”肯塔基州的一段经历有关。

结缘快餐业

王瑞毕业于清华大学建筑系,毕业后在北京做了 4 年房地产,1999 年来美攻读 MBA,就读于肯塔基州路易斯维尔大学。

包括肯德基、棒约翰在内的多家美国快餐业巨头总部都设在肯塔基州。美国快餐业有一个不成文的规矩:在美国创立一家快餐业公司,一定要先在肯塔基“试水”成功才行。

在王瑞读书期间,国内一家知名企业买下了棒约翰在中国几个省市的独家经销权,派管理团队到位于路易斯维尔的棒约翰公司总部进行培训,王瑞被请来做翻译,也跟着全面“学习”了棒约翰的经营管理,并对这个行业有了些自己的体会。

“西式快餐好像一条流水线,员工执行操作手册、支配设备和器具从而高效地生产出整齐划一的产品,优点是产品的质量稳定并且整套系统相对容易复制。而多数中餐馆像手工作坊,食品的味道依靠厨师的个人发挥,



哈密大枣以其个大、皮薄、核小、肉厚、色泽紫红有光泽,无污染、干而不皱、维生素 C 含量丰富而在大枣家族中鹤立鸡群。

哈密大枣的营养和保健价值极高,科研部门研究表明,哈密大枣富含有 18 种人体必须的氨基酸及铁、锌、钙、钡、镉、铬等营养物质和稀有矿物质,尤其是锌含量特别高,达到 23 毫克/百克。其中包括人体不能合成的 8 种氨基酸,富含维生素 B1、B2、VC 含量是苹果的 43 倍;普遍比内地红枣品种的维生素含量高出 5—7 倍。素有“天然维生素丸”之美称,长期以来驰名国内外市场。

哈密大枣既可鲜食、又可煮食、作枣泥、枣羹等,特别是做八宝饭、煮稀饭,味道更美。哈密大枣能入药,中药称“白益红”,有“主治心腹邪气、安中养脾、平胃、通九窍、久服轻身延年”之功效。哈密大枣还含有药用价值的月桂酸、豆冠稀酸和油酸、花生酸、亚麻酸等。

哈密最好的大枣出产于著名的雅丹地貌“魔鬼城”边缘有戈壁绿洲之称的五堡村。该村周围日照时间极长,盛产各种水果,水果中尤以五堡大枣最为出名。当地维吾尔族老乡常食该枣,普遍长寿,因此五堡村成为有名的长寿村,故五堡村的大枣有“西域寿枣”之说

哈密五堡大枣是我国红枣家族中一个相对独立的优良品种,是在新疆哈密南疆平原戈壁特定气候条件下经长期驯化生成的果中珍品。古代谓之“香枣”,据考证,哈密栽培大枣已有两千年的历史,哈密大枣在清代曾作为皇宫的贡品。

(编者整理)

食品安全

特大制售地沟油案主犯日前被判无期

江苏连云港特大制售地沟油案 10 月 9 日一审宣判,涉案康润公司股东、法定代表人王成奎被判处有期徒刑无期徒刑。

连云港市中级人民法院审理查明,2011 年 1 月至 2012 年 3 月,王成奎以及公司另一股东李树圣在明知王佃生、蔡学飞等人提供的油料为废弃油脂以及各类肉及肉制品加工废弃物等非食品原料生产,仍决定多次大量采购并加工为食用油,销售给安徽省、四川省、重庆市、北京市等地的 117 个食用油、食品加工企业以及东海县王三粮油店。其中 2011 年康润公司销售“食用油”数额为人民币 4634.85 万余元,2012 年销售“食用油”数额为 1636.83 万余元。

连云港市中级人民法院对王成奎判处无期徒刑,剥夺政治权利终身,并处没收个人全部财产;对李树圣等 14 人分别判处 1 年 7 个月至 15 年不等有期徒刑,并处 15 万元至 500 万元不等罚金;对李卫行判处有期徒刑 1 年,缓刑 2 年,并处罚金人民币 15 万元,同时宣告禁止令,禁止其在缓刑考验期限内从事食品生产、销售及相关活动。

(李晓虎)



容易生成个性化的独具特色的菜肴,但难以保持食品质量的稳定,难以复制及管理。对投资者来说,中餐对个人的依赖增加了投资的风险,”他向记者介绍自己的心得。

从那以后,如何以西式快餐的管理方法管理中餐、打造中式快餐连锁店,成了王瑞一直以来反复琢磨的“课题”。

打造中式“汉堡王”

MBA 毕业后,王瑞进入金融业,做过程序员,在美林证券做过财富管理师,目前在一家保险公司做精算师。紧张工作之余,打造一家成功的中式快餐连锁店的想法,一直在他

食品安全

北京市食品办：“涵哥”被检出甜蜜素超标

素鸭脖是许多市民喜爱的素食,但要是买到了不合格食品,健康就容易受到损害。北京市食品办 10 月 10 日上午通报,涵哥牌素黑鸭脖被检出甜蜜素超标,而这已是该产品第二次被通报下架。

该市食品办此次通报的不合格食品共 5 款,目前均已下架并停止销售。其中,有两款食品检出环己基氨基磺酸钠(即甜蜜素)超标,分别是湖南涵哥食品有限公司生产的涵哥牌素黑鸭脖和厨氏县方师傅食品厂生产

餐馆老板：“黄金周”蔬菜和豆腐最好卖

■ 本报记者 喻永国

一年一度的国庆“黄金周”,很多食客并不像往年那样选择大鱼大肉、大吃大喝,而更愿意吃得简单一些、实惠一些。有餐馆老板自嘲地说,现在“卖得最好的就是蔬菜和豆腐了”。

记者见到湖南省韶山市一家土菜馆的舒老板时,她正在张罗着为自家餐馆的周年优惠活动悬挂宣传横幅。对于今年国庆的餐饮市场,她有些发愁地说,以前每桌点 10 多道菜,消费都在四五百元,今年国庆期间用餐的每桌最多也就 200 元,点的都是一般的菜。以前菜点得多,很浪费,现在有的客人直接会说,不要很贵的菜,少搞一点都行。

“这几天客人还算比较多,但感觉”消费不起”,卖得最好的是蔬菜和豆腐。”刚刚过完中午的饭点,韶山市一家风味酒楼的霍老

吃出健康

存放和吃大蒜有妙招

又到了大蒜上市的季节,怎样保存和吃大蒜颇有讲究。

新上市的大蒜含水量比较高,买回家应平铺晾干后再保存,不要置于塑料袋中。大蒜最好在通风、干燥、黑暗处存放,这样能抑制其发芽。存放时还应保持外皮的完整,随用随剥。

吃大蒜也有讲究,最好是捣碎了吃。大蒜含有蒜氨酸和蒜酶等有效物质,碾碎后它们会互相接触,从而形成具有保健作用的大蒜素。捣碎的蒜泥要先放 10—15 分钟后再次吃,这样有利于大蒜素的生成。

大蒜在加热过程中,起抗菌作用的有机硫化物含量会逐渐下降,温度越高下降越快,所以熟吃大蒜并不能起到杀菌作用。家里用蒜拌凉菜、吃饺子时用醋和少量芝麻油调的蒜泥都是能杀菌的健康吃法。

如果用大蒜炆锅,油温不宜过高,烹调时间不宜过长,将大蒜拍碎后放入锅中,喜食甜味的可以加入少许糖,因为糖对大蒜素有保护作用,能减少高温对大蒜素的破坏。

大蒜根据外皮的颜色可分为白皮蒜、紫皮蒜和黑皮蒜等,其中白皮蒜和紫皮蒜比较

心里徘徊。

去年底,几个开餐馆的朋友邀王瑞入伙,双方讨论到经营理念及对未来的设想,一拍即合。

在美国兼职很正常。王瑞白天在保险公司工作,晚上一下班就来到“秦哥”,常常干到半夜 12 点,从筹备到开业,投入了大量心血。

谈到在美国开中式快餐遇到的最大困难,王瑞觉得,首当其冲是产品的“本地化”。

肉夹馍是中国西北特色小吃之一,著名的有“腊汁肉(猪肉)夹馍”和“羊肉夹馍”两种。

作为中式快餐,既要保持中式风味,又要适应当地口味,被美国民众所接受。在这方

的嘴不停零食。

记者统计发现,今年 6 月,涵哥牌素黑鸭脖因为甜蜜素超标而被该市食品办通报下架;今年 3 月,涵哥牌爆椒牛尾巴味熟食同样因为甜蜜素超标而下架。“涵哥”在年内三度上“黑榜”。

据食品行业人士介绍,甜蜜素是一种常用甜味剂,其甜度是蔗糖的 30 到 40 倍。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品,会对人体的肝脏和神经系统造成危害。而由于甜蜜

板闲坐在酒楼门口。看到记者前来采访,霍老板说,国庆第一天,每桌消费额超过 300 元的都很少,而往年国庆加上酒水有的能超过 1000 元。以前一只土鸡随便能卖到 100 多元,现在卖 50 多元都没人吃,以前一瓶当地产的“毛公酒”要卖到 68 元甚至 88 元,现在只能卖 58 元。

今年餐饮消费市场掀起“筒朴风”,这对高档酒店更是构成不小的冲击。韶山市一家高档酒店餐饮部领班沈女士说,今年国庆餐饮消费受到较大影响,有时一天中午只有三桌散客和三桌旅游团队,用餐量比往年要减少 60%至 70%。

针对这种有些惨淡的行情,很多高档酒店不得不“放下身段”,从高端商务、政务消费市场转为更加贴近普通老百姓的需求。沈女士说,她所在的酒店已经开始采取一些措施,包括推出特价菜、小份菜、打折菜以及每桌



常见。和白皮蒜相比,紫皮蒜口感更辛辣,活性成分大蒜素的含量更高,抑菌效果也更明显。

紫皮独头蒜辛辣味独特,具有一定的药用价值,用柴火烧焦拌白糖吃可以治腹泻。

大蒜素对肠胃有一定的刺激作用,生吃

面,王瑞下了不少功夫。比如,中国人大多爱吃孜然羊肉夹馍,但美国羊肉供应有限,可供选择的羊肉种类少,而且美国人很少吃羊肉,牛肉在市场上占据主要地位。为此,“秦哥”在孜然羊肉的基础上加以变化,推出了孜然牛肉夹馍。果然,深受美国客人喜爱。

另外,公司独创的“菜肉混合夹馍”也大受欢迎。将味道与口感截然不同的几种馅料混合在一起,每一口咬下去,或咸香,或酸甜,或爽脆,或嫩滑,当下已成为店里很多客人的最爱。

对于食品受到客户喜爱,王瑞说:“肉夹馍是当地最负盛名的美食。我们希望能把中国这一历史悠久又独具特色的食品打造成为中餐的汉堡王。”“秦哥夹馍”还有一个非常好记的英文名字—Chinger,既是中国汉堡“Chinese Burger”的缩写,也恰好和“秦哥”两字谐音。

王瑞谈到,在美国开餐厅,一个重要成本就是人力。他的目标就是,通过量化和标准化使经营摆脱对人的依赖,控制人力成本,降低投资风险,为未来加盟店的发展奠定基础。

“秦哥夹馍”有 100 多页的操作手册,以量化的精确语言,配合大量表格、图形,覆盖了店面运营的方方面面。这本操作手册花了王瑞大量心血,他说开业初期,操作手册几乎是“一周就重写一遍”。高度的量化和标准化带来的好处是产品质量的稳定。

对于未来的发展,王瑞说:“现在这家店面虽小,但我们的目标从第一天起就是一个拥有几十家甚至几百家连锁店的企业。”

(黄继汇)

素成本比蔗糖低,一些厂家为节约成本,违规添加甜蜜素等食品添加剂。

记者在湖南省工商局网站查询到,涵哥食品的注册地在湖南长沙。而对于进入北京市场的外埠食品多次出现问题如何监管?记者从工商部门了解到,对外埠食品生产的源头监控还有一定困难,目前工作重心在食品流通环节。北京市有相关的市场退出机制,对于屡次检查不合格的食品,将对其生产厂家采取清退出北京市场的措施。

(张鑫)

150 元至 200 元针对政府公务消费的工作餐。

长沙市一家四星级酒店餐饮部的负责人说,这段时间,酒店餐饮经营情况还算比较好,主要是提高了性价比。同样档次的菜品,以前可能要 2000 元以上一桌,现在只要 1300 元至 1500 元。酒店的利润降低了,希望可以薄利多销。

不过,受传统饮食习惯等因素的影响,大吃大喝之风要真正刹住,也并非一朝一夕之事。记者甚至听到这样的说法,按照有的地方习俗,请客吃饭时如果最后不剩下三分之一的菜,就是主人招待不周。

沈女士说,为了减少浪费现象,酒店在餐桌上摆放了“不剩菜、不剩饭”的牌子,产生了一定的效果,但一些商务宴请或者生日宴会,菜品还是会点得比较多。特别是有的企业老板,认为菜点得少、档次低会很没有面子,甚至要求酒店把牌子撤掉。

新闻集装箱

●9 月 26 日,备受全球关注的中国企业赴美最大并购案——双汇国际并购史密斯菲尔德(SmithfieldFoodsINC)项目完美收官。美国当地时间 26 日上午 10 时,由中国银行牵头的 40 亿美元银团贷款按时交割,标志着双汇并购案最重要的融资环节顺利完成,随后双汇国际与史密斯菲尔德正式签署并购交易生效协议。

●太原市食品药品监督管理局 9 月 29 日发布监管公告,对今年 6 月以来查获的 54 种假冒保健食品予以公布,提醒消费者购买时仔细辨别。此次查获的假冒保健食品主要集中在城乡结合部、城中村、诊所及零售单体药店和计生用品店等。

●“十一”前后,中国不少地方液态奶价格持续大幅上涨,一些地方牛奶供不应求甚至出现“奶荒”。多位业内人士表示,相关企业如果收购不到足够生鲜乳却又想维持正常产量,可能会暗中添加用奶粉勾兑而成的复原乳来代替生鲜乳。

●今年中秋节、国庆黄金周期间,各地大商场、超市的购物卡业务明显下降,购物卡回收市场也一片萧条。记者 10 月 3 日了解到,眼下“黄牛”们普遍反映,今年的生意不好做了,不仅卡不好收,卡的主流面值也大幅降低,往年面额 1000 元、2000 元的卡很多,而今年三五百元的卡比较多。

●新华网北京 10 月 4 日讯,记者从国家发展和改革委员会获悉,2014 年我国粮食、棉花进口关税配额量为:小麦 963.6 万吨,国营贸易企业占有比例为 90%;玉米 720 万吨,国营贸易比例 60%;大米 532 万吨,国营贸易比例 50%;棉花 89.4 万吨,国营贸易比例 33%。

●中国网 10 月 5 日讯,中国水产流通与加工协会常务副会长崔和透露,按照国际通行标准,冻熟对虾的包冰量应为净重的 15%到 20%,但由于恶性竞争等原因,目前国产的冻熟对虾包冰量已达到 40%到 100%。据测算,消费者买一箱包冰 50%的冻熟虾,比包冰 20%的冻熟虾多付费 7.4 元。

●10 月 5 日,中国工程院院士吴孔明直言,我国粮食产出和需求间的突出矛盾,已经不允许我们搁置转基因技术的发展。对于转基因技术,我国官方一直有着明确态度:“加快研究、推进应用、规范管理、科学发展”。但是转基因产品的安全性却常常在网上被争论,质疑者称,转基因产品可能危害生物多样性。

●10 月 5 日满载着 2160 吨的马铃薯种薯专列驶离“中国马铃薯之乡”——黑龙江省克山县,运往陕西和甘肃。这是今年马铃薯喜获丰收后,黑龙江省为拓展外省市场、破解马铃薯外销运输难题而发出的“马铃薯专列”。黑龙江省马铃薯栽培历史悠久,资源优势突出,加工业基础雄厚,是国家重要的种薯和商品薯生产基地。2012 年全省马铃薯种植面积达到 480 万亩,其中种薯面积 69.5 万亩,总产量达到 796.6 万吨。

●中国网 10 月 6 日讯,第 89 届糖酒会开幕之际,著名营销专家肖竹青在接受采访时建议参展经销商可选择代理老名酒的新产品,借助老品牌固有的品牌优势以节约传播成本、提升利润空间。

●中国经济网 10 月 7 日讯,尽管高端餐饮业冬天尚未结束,但对中端、亲民的餐饮而言,“选择性”的复苏已经开始。专家认为,在全社会理性消费的背景下,餐饮业面临着新一轮洗牌,真正从产品、服务、人文关怀等方面下工夫的餐饮业,才能适应市场的变化。“做餐饮最重要的还是食物要好吃。”

●10 月 7 日,《北京晚报》一篇题为《明知烧饼过期还让乘客吃》的报道引发热议,报道称一名张姓女士 6 日与家人乘坐国航 CA1268 航班返回北京时,发现晚餐所吃牛肉烧饼是过期食品,包装字样显示过期 4 天,有二三十位同机旅客食用后有不适应,甚至多人出现腹泻情况。据国航相关部门向新浪航空独家证实,初步核查结果显示,烧饼没有过期,而是包装袋日期打印错误。

●京华时报 10 月 8 日讯,被指行贿抢占婴儿“第一口奶”的多美滋推迟了其公布调查结果的时间,此前,多美滋表示在 10 月 1 日前公布调查结果。至 10 月 7 日,多美滋方面仍未公布结果,其公关部相关负责人接受记者采访时表示:“内部调查尚未结束,等有了结果会告知”。

●广州日报 10 月 9 日讯,十一假期,有人去美国旅游发现,美国的星巴克价格要比国内便宜约三分之一。外媒近期一份全球多个城市的调研也显示,星巴克在北京的价格高于东京、纽约、香港、伦敦等城市,而北京的人均可支配收入远远低于纽约、伦敦这些城市。星巴克中国内地高价背后是高额的营业利润率,中国的营业利润率远超美国,甚至是欧洲等地区的 16 倍以上。

(本报编者)