

餐饮

卫生部27日公布《食品用香料、香精使用原则》征求意见稿,拟被列入不得添加食用香料、香精的食品名单:

纯乳、原味发酵乳、稀奶油、植物油、动物油脂、无水黄油、无水乳脂、新鲜水果、新鲜蔬菜、冷冻蔬菜、新鲜食用菌和藻类、冷冻食用菌和藻类、原粮、大米、自发粉、饺子粉、杂粮粉、食用淀粉、生鲜肉、鲜水产品、鲜蛋、食糖、蜂蜜、盐及代盐制品、婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品、包装饮用水。
吴鹏

合肥市场“泰国香米”九成“中国造”



“泰国香米”想必大家都不陌生,由于其所具有的独特口感和茉莉般的香味,因而其价格也是让我们普通人“仰视”的。但是记者调查发现,在合肥市场上的泰国香米价格不等,有的只有3到9元/公斤。这样的“泰国香米”还正宗么?

颜晶 记者 殷江霞

质量良莠不齐,多为“中国制造”

近日记者走访了省城长江路上一家大型超市,发现超市中不仅有单一的散装香米,也有品牌众多的袋装香米。在调查的十多种牌子的“泰国香米”中,仅有一种印有原产地标志及包装条形码。还出现了诸如“泰味米”、“泰香米”之类的大米。记者在采访中发现,市场上的香米种类不仅多,连价格都高低不等,同样是5公斤装的有35元/袋的,也有七八十元/袋的,价格差距很大。

这家超市粮油柜台的导购员李小姐告诉记者,现在“泰国香米”的销售还是不错的,但是针对为什么同为“泰国香米”,价格会相差这么大?李小姐是这样告诉记者的,因为大米的产地及质量口感不一样,价格也就不一样。当被问到,这“泰国

香米”为什么有的不是产在泰国时,李小姐说:“不是所有的泰国香米都产在泰国,只要是泰国香米这个品种就行了,其实味道也是不差的。正宗原产的泰国香米价格高,销量不是很好,进货量不大。”

记者电话咨询了合肥市粮油食品进出口公司相关人员。他们告诉记者,现在合肥市场上的香米大多是“中国制造”,真正意义上的“泰国香米”在合肥市场只占一成左右,其余的都是国产大米,而这些名为“泰国香米”的大米实际都是产自于江西一带的“中国大米”。他还告诉记者,“泰国香米”是国际注册商标,只有在泰国原产地种植的才“正宗”。如果引进这种大米的种子在别的地方种植,就不能称之为“泰国香米”了。

如何分辨正宗的“泰国香米”

质量监督部门的相关领导告诉记者,首先,要看外观:正宗的泰国香米米粒细长,米色纯白、晶莹通透,带有一股特殊“花香”。米身有潘丹叶香味;煮熟后的米饭口感柔软有黏性,放凉后仍可以保持较好的口感。

其次,要看标识:正宗泰国香米都印有一个绿色的圆形图标,图标内有三条金黄色的稻穗,并印有“Thai Hom Mali Rice”字样。同时,原装进口泰国香米商标条形码开头标注为885,开

头为69的则是国内分装。

最后,要看标签:原装进口泰国茉莉香米必须经我国口岸检验检疫后颁发《卫生证书》,不存在S认证。而国内包装加工的所谓“泰国香米”,则必须有市场准入S标志,这也是鉴别是不是原装进口泰国茉莉香米的一个最直观方法。

合肥水利之星商旅酒店

美食 从这里开始

期待你的加入,携手共创明天!

- 餐饮部经理:女,23-35岁,有餐饮业经验2年以上,待遇面议。
- 餐饮部前厅经理:23-30岁,有餐饮业经验1年以上,能积极配合餐饮部经理工作,待遇面议。
- 司机:40岁以下,男,B照,能出差,1000-1500元。
- 宾馆前台收银:女,30岁以下,大专文化,会电脑。
- 餐厅吧台:女,40岁以下,高中以上文化,会电脑。
- 客房服务员:女,40岁以下,初中文化,多劳多得。

黄山大厦售票处招送票员,可自备交通工具,男,工资1000-1800,应聘电话13003004770

招聘电话 0551-2207666 沈经理

40周年馆庆酬宾 住宿赠餐券

安徽省花园宾馆欢迎您

0551-2201888 长江路146号省政府招待所

免费停车
免费早餐
免费宽带

会议预订电话: 18955112677 2207668

订餐电话: 0551-2207677
订房电话: 0551-2128400

www.hf-slzx.com
地址:合肥市徽州大道629号(东陈岗)

在何记日式烤肉店

吃到的不仅是美食

你吃过听音乐喝啤酒做按摩长大的和牛吗?合肥唯一的和牛烤肉店——何记将满足您的愿望,它肉质鲜嫩、汁水丰盛、味道香郁、入口即化,吃完唇齿留香。

在何记日式烤肉店,吃到的不仅是地道的日式美食,您还可真切领略异域餐饮文化的别样魅力。一楼大厅卡座宽敞明亮,环境布局独具匠心,颇为简洁舒适。二楼包间内的榻榻米,充满浓郁日式风格,清新时尚。一走进何记日式烤肉店,就能感受日式的细腻与恬静,一股浓浓的日本气息扑面而来。

订餐热线: 2677577
本栏自由
何记日式烤肉店承办

热烈祝贺 2010年7月29日 皖能文星阁大酒店试营业!

皖能文星阁大酒店是由安徽皖能大厦经营管理的集客房、餐饮、会议为一体的商务酒店。拥有客房88间,各类豪华包厢25个,中餐宴会厅1个,豪华典雅的中式装修风格,将徽菜、粤菜、川菜、淮扬菜本土化融合后进一步发扬传承,是公务、商务活动的绝佳之所。可容纳120人开会的会议室,同时备有大型停车场,是会议、展会的理想之处。

秉承皖能大厦“一点一滴 尽心尽力”服务理念,皖能文星阁大酒店热忱欢迎社会各界宾朋好友光临指导!

总机: 0551-3424705 3422909 订房: 0551-3437988 订餐: 0551-3417988 地址: 合肥市徽州大道1011号(徽州大道与望江路交叉口西南角)