



重庆刘一手火锅合肥濉溪路店暗访

暗访：火锅加盟店乱象频生

记者连日暗访，发现重庆刘一手火锅合肥濉溪路店存在问题

7月中旬，记者在几天的暗访中，发现重庆刘一手火锅合肥濉溪路店和三里庵店果如爆料人所说，存在回收“口水油”、自行封装红油等餐饮乱象。

本报记者

乱象一

吃剩锅底再过滤出剩油

去餐饮店就餐，顾客最担心的就是卫生。

在刘一手火锅濉溪路店厨房配料间靠西墙窗户旁，一大一小的汤桶引起了记者的注意。大汤桶高约半米，小汤桶也有四十厘米。大汤桶上面放着一个竹箴箕，上面还残留着火锅的食物残渣。

这天是星期天，濉溪路店食客非常多，每当客人们吃完离开后，服务员端着客人吃剩的锅底来到后厨配料间，“哗……”的一声倒在靠西墙上面放着竹箴箕的汤桶里。网眼细密的竹箴箕过滤掉了食物残渣，而油和汤则落进了汤桶里。厨师和一些服务员不时去晃动箴箕，让油汤过滤得更快。

该店服务员周文(化名)告诉记者，客人吃剩下的全红锅和鸳鸯锅倒进配料间的汤桶，而全清汤锅则直接端到洗碗间倒掉。

那么，过滤后剩下的汤和油是做什么用的？客人吃的红油真是从重庆总部发来的？

乱象二

后厨封装红油

7月18日中午，记者在后厨配料间看到厨师郭建(化名)在配料间对加工出的红油进行封装。

放置在南墙的有个小型封塑机。郭建一手持漏斗，漏斗小口直接插入一个透明的长方形塑料袋里，另一手拿瓢，向身边的红油桶中舀出一瓢油后，灌进

袋里，然后经过封塑机封口，这样一袋印满了“重庆刘一手”白色标识的长方形塑料袋就变成了红油包。

记者多次看到郭建和另外两名厨师在配料间自行封装红油。

他们为什么要对自己封装的红油说成是从重庆总部配送来的？这些红油符合卫生标准吗？7月19日晚，记者在后厨看见厨师郭建

手拿铁锹在一个大汤桶里搅拌，满满一桶热油，上面漂满了辣椒、花椒、生姜还有其他认不出来的材料。

7月20日，经过一夜，做好的热油已变凉。郭建用网眼很细的漏勺再过滤油中的残渣。当配好的锅底和红油包、料包端到客人面前时，端锅的服务员将油包、料包剪开倒入红汤锅中，袋子上印着“重庆刘一手”字样。

乱象三

服务员用嘴咬开醋袋

除去在后厨自行加工红油包之外，刘涛还反映说，刘一手火锅濉溪路店的服务员在工作中，用嘴咬开醋袋这种不规范行为。

7月17日上午，大厅何经理拿来一纸箱袋装醋，几个服务员很快围了上去。但是，他们抓到几袋醋，用嘴咬开塑料袋，然后将可能带着唾液的醋

倒进玻璃器皿中。

每一个装满醋的大玻璃罐会放在每个服务柜的里面，以给每桌的小醋壶里加醋。

乱象四

抹布擦干餐具直接上桌

除了装醋之外，包装筷子也是服务员“必修课”之一。7月18日上午，一大把刚洗好的筷子被拿到桌子上。一群男服务员迅速围坐在桌子四周，拿着满是褶皱的塑料筷套。

水淋淋的筷子上残留着不少白色的颗粒状物体。几个服务员抓起一大把筷子，放在抹布上，来回搓搓，筷子被擦干后，然后被装进满是褶皱的塑料套里。

这些筷子经过消毒处理了吗？18日中午，记者再次来到配料间旁边的洗碗间，里面确实有个消毒柜，柜内放着一些碗碟，并非客人使用的餐具。

乱象五

吃剩的菜再给别人吃

18日晚，大厅一号桌散席，几名服务员收拾桌子。桌上有几盘菜几乎没动，其中一碟藕片上面已经被淋上了一些红油，估计是顾客从火锅中夹菜时油水滴在上面的。几人将几盘菜摆在一起，并由一位服务员把这些菜再送回厨房，让他们洗洗，还能再给别人吃。

乱象六

汤不够水来凑

刘涛在反映问题时还提到，所谓的“钙骨浓汤”等一系列白汤原锅中无骨无肉，汤不够用时，厨师直接将塑胶自来水管插进汤桶，大量加水成汤。

记者在后厨配料间发现，作为火锅底的红白汤，配锅时，厨师将几片黄瓜、西红柿、午餐肉片和几根金针菇放进锅里，再放上大量的盐和鸡精，白锅加白汤，而红锅加的却是煮塑料红油袋的水。

7月19日记者多次用瓢到汤桶底打捞，而除了飘着的腥味之外没有捞到任何东西。这一桶汤几乎用了一天，7月19日晚上客人较多，这一桶汤还剩下半小时，厨师郭建把插在旁边煮红油包汤桶的塑胶水管拿出来，直接插进白汤桶里，一开水龙头，“呼呼……”不一会，大半桶“汤”又出来了。



④



④ 制作红油 ⑤ 将红油装入塑料袋
⑥ 自行封装红油袋