

鸡肉粉牛肉粉等烧烤添加剂花样多——安徽烧烤培训

产品名称	鸡肉粉牛肉粉等烧烤添加剂花样多——安徽烧烤培训
公司名称	合肥军地饮食培训中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	合肥合肥市长江东路漕冲旁（合肥军地饮食培训中心）
联系电话	0551-4310716 13956929200

产品详情

安徽烧烤培训 合肥烧烤培训 芜湖烧烤培训 六安烧烤培训 浙江烧烤培训 眼下，小区、街边的烧烤摊点明显减少。一些馋烤肉的市民不得不自己支起烤炉。“为什么自家就烤不出烧烤点那种香味呢？”许多市民吃了自家的烤肉后有些不解。其实，“美味”的秘密就在各种食品添加剂上。香味原来可以调出来8月18日，在北麓园市场一个调味品摊位前。摊主随手拿出一袋牛肉粉介绍说：“这东西好着呢，用它拌的肉烤出来可香了。”这袋牛肉粉包装上标注的配料有食用盐、谷氨酸钠、牛油、食用香精、增味剂等。“有没有让鸡肉更有味道的？”记者试探道。“有。”摊主边回答边拿出一袋鸡粉。这袋鸡粉标明的食品添加剂有增味剂、焦糖色、二氧化硅和柠檬黄。“要是肉比较抗火，用什么好？”这个问题仍然没有难倒摊主，他又拿出一小盒嫩肉粉说，用它拌牛肉，牛肉可嫩了。除了烤牛肉，还能用来炖牛肉，可以缩短煮肉时间。这袋嫩肉粉的配料有食用淀粉、麦芽糊精、木瓜蛋白酶等。

“这些调料真管用吗？”面对疑问，摊主称，很多做烧烤生意的人都在他那里买调料。宝山批发城一个调味品摊位，见有人要买烧烤调味品，摊主特地从仓库取出一袋羊肉香精。“咱本地人吃烤羊肉的少，所以羊肉香精卖得少，摊上很少摆它。”随着摊主撕开封口，里面露出白色粉末，一股浓浓的羊肉味扑鼻而来。这种羊肉香精包装上标明，主要成分是羊肉提取物、氨基酸、天然香精、香辛料、玉米淀粉、葡萄糖。放多放少靠感觉 值得注意的是，这四袋添加剂中，只有嫩肉粉的包装上标明“适用于牛、羊、猪、鸡、鸭等烤肉串”，用量为“每500克肉约5小匙”。而牛肉粉、鸡粉和羊肉香精的包装上并未标明可否用于烧烤，羊肉香精标注可以用在肉罐食品，建议用量为0.2—0.4%。不论这些添加剂的建议用量是否精确，许多烧烤店在实际操作中并没有太多顾忌。曾经营过烧烤店的王先生透露，多用添加剂，让烤肉口感更好，味道更香，这在烧烤行业中已是公开的秘密。“就算添加剂没问题，不少厨师也都超量使用，不然就算烤熟了，味道还是不够浓。”王先生说，一般都是凭着感觉放，尝一尝觉得味够了就行。如果肉质较差或时间较长，就要多加些，让其恢复“鲜嫩”。另外，添加剂上写的百分之几用量，谁会真的去算？用不用，用多少，从来自己做主。烧烤监管有盲区 就四袋食品添加剂的真伪，8月23日，记者来到市质监局。食品安全监管处的一位工作人员仔细查看添加剂后表示，这些产品包装上都有国家认证的“QS”标志，只要按照说明使用，应该没有问题。不过他对一些细微之处表示了疑问。“羊肉香精成分有羊肉提取物和香辛料，羊肉提取物到底是什么？香辛料有四五十种，到底是哪种？如果是正规的厂家就应该准确予以标注。”烧烤行业应由哪个部门监管？市食品药品监督管理局食品监管处兰孝民在接受采访时表示，该局的监管范围是经营面积大于500平米的餐饮服务单位、市直机关事业单位食堂及高校食堂等，其余规模较小的餐饮单位由各区卫生监督部门监管。街边烧烤摊点因为处于监管的盲区，可能存在滥

用添加剂现象。“过量的食品添加剂在人体内日积月累，对人体健康极为不利。”不过，兰孝民也表示，作为消费者，无需过度恐慌，应该加强自我保护意识，多了解食品安全相关知识，尤其不要食用颜色过艳、味道过浓、口感异常的烧烤食品。安徽烧烤培训 合肥烧烤培训 芜湖烧烤培训 六安烧烤培训 浙江烧烤培训