真功夫承认:豆浆是用粉冲的

永和豆浆和喜年来:我们现磨

最近,永和豆浆和真功夫在一些城市被曝光用粉调制豆浆。南京的店家所售豆浆到底是现磨的,还是豆浆粉冲调的?昨天,快报记者走访了多家中式快餐店,永和豆浆和喜年来都表示,所售豆浆均为现磨的,并主动带记者到后场参观;而真功夫则承认豆浆都是用粉冲兑的。

□实习生 刘旌 快报记者 马薇薇

媒体曝光

上海永和豆浆店承认使用豆浆粉

永和豆浆和真功夫两家知名快餐企业日前被曝光使用豆浆粉调制豆浆。

据上海媒体报道,永和豆浆餐饮总部的相关负责人表示,**永和豆浆在上海门店都采用自产的豆浆粉加水冲制而成,其生产的豆浆粉在超市也有售。**

而据报道,不少豆浆粉上都标注有各种各样的添加剂。中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红介绍说,豆浆粉中有一种常见的添加剂为CMC,这是一种增稠剂,可以让口感更加黏稠,感觉更像豆浆。有些豆浆粉里也有“植脂末”,又称为奶精,因含有大量的饱和脂肪酸,长期食用对健康的危害比较大。

南京探访

永和豆浆:都是现磨的

昨天下午1点左右,记者来到位于南京中央路的“来来永和”豆浆店。“豆浆是现磨的吗?”“是的。”营业员回答,随后带记者来到取餐点领豆浆,从一口大锅里舀了一勺豆浆。

在得到店长允许后,记者来到该店后场参观。这是一个五平方米左右的小屋子,角落里放着一台豆浆搅拌机,旁边摆放了几只大桶。有的桶内浸泡着黄豆,有的堆满了豆渣,空气中弥漫着一股豆腥味。店长表示,之前磨的豆浆量暂时足够供应,所以后场还没有开始新一轮磨制。“豆浆的保质时间是四到六个小时,所以我们要等到量不足时再磨。”

过了约3小时,记者再次来到这家店看到,磨制豆浆的房间内工人正在忙碌着。他们将泡好的黄豆放入搅拌机内,机器轰鸣作响。机器上有两个出口,一边出生豆浆,另一边出豆渣。

工人随后把磨好的生豆浆倒进一个圆柱形的煮锅中。这口大锅内已经装有一半的水。工作人员解释,他们熬煮掌握的比例是“一半水一半豆浆”,因为打出的生豆浆较浓,加水是用来稀释的。

这位工作人员称,一斤的豆子一般可熬出三斤豆浆。为了保证口感,在熬煮时不放任何添加剂。

位于鱼市街的永和豆浆店内,店方也带领记者到后场查看,情况与上一家类似。

两家店的负责人均称,南京市面上的永和豆浆一直都是现磨的,从未使用过豆浆粉。

喜年来:总部现磨送至分店

在位于中山南路的喜年来店内,营业员表示,所有豆浆都是现磨的,“不在店里磨,都是从江宁总部送来。”喜年来另一家分店的答案也一样。

喜年来南京总店位于江宁区上元大街。该店经理主动邀请记者到后场参观。相比永和豆浆店,这家店磨豆浆的场地更宽敞。豆浆搅拌机摆放在角落里,已被清洗干净,“目前不需要货,所以暂时没有磨。”

这位经理说,豆浆制作的时间至少需要一个小时,20斤的豆子可以熬出30斤的豆浆,“我们只在磨豆子时放一点水,在煮的时候不掺水,以保证原汁原味。”

与永和豆浆一样,这位负责人也表示,熬煮的热豆浆最多只能保存6小时,所以会根据实际需求进行磨制。

真功夫:是用粉冲出来的

昨天中午12点半左右,在位于新街口寰亚广场的真功夫店内,记者看到,一个透明的饮料机上标着“豆浆”二字。由于天气较热,不少人在点餐时都会搭配一杯豆浆。

当被问及豆浆是否是现磨时,服务员笑着说“就是用粉冲出来的”。这位服务员介绍,店里的豆浆粉全部由总部配货。记者环顾四周,并没有看到店家标明豆浆是用粉冲兑的。

市民态度

大多数市民希望“眼见为实”

在采访中,很多市民都表示,更愿意喝现磨的豆浆,“口感更好也更健康。”

不少市民认为,店家应该在店里明示豆浆是豆浆粉冲兑的还是现磨的,好让消费者有个数。还有人提出,希望能到店家后场亲眼见证。

不过多数店家并不太愿意接受公开的监督。起初,记者都是以普通市民身份询问店方可否到后场参观,两家永和豆浆店的服务员都明确回答“不可以”。

喜年来总店则认为顾客“看看也无妨”。“我们的豆浆都是现磨现煮的,不怕别人监督。”一位工作人员说,市民来参观需要得到经理的许可,他们不好随便带人看后场。

新闻链接

算一算豆浆的制作成本

永和豆浆店一杯热豆浆的价格是3.5元。该店的负责人给记者算了一笔账,一杯500ml的豆浆,光成本就接近两元,这其中包括黄豆、杯子,塑料袋,“如果再加上水、电和人员工资等,就不止这个价。”

喜年来南京总店的负责人则表示,该家店一杯豆浆的成本超过两元,“光豆子的成本就要1.8元。”

同样规格的热豆浆,真功夫算是卖得最贵的,6元一杯。据了解,一包300克的豆浆粉价格为7元。按照说明,每包可冲出2升豆浆。如果用这种豆浆粉冲泡豆浆,加上水电费用,一杯500毫升豆浆的制作成本也超过两元。

家中自己打豆浆成本如何呢?豆浆口感最好的比例是85克豆子搭配1.3升水。黄豆市价在每斤2.5元左右。以此计算,每500毫升豆浆的制作成本不到1块钱。