

# 南京海底捞称汤底是骨汤膏勾兑

## 快报探访其厨房制作汤料过程,店方称未公示是因为“非自制”

“人类已经无法阻止海底捞了!”一度成为网友疯传的一句话,用来感慨海底捞服务之周到。昨天,微博上又有一则关于海底捞的段子被疯狂转发:有媒体曝光火锅连锁店海底捞的骨头汤以及饮料均系冲兑。对此人们再度感慨:“海底捞被人类阻止了!”昨天,快报走访了南京海底捞火锅进行调查。

——快报记者 沈晓伟 文/摄

### ■店堂探访

## 店方:骨头汤为兑制,不需要公示

### 报道称海底捞汤底饮料系勾兑

据城市信报报道,知名火锅连锁店海底捞的骨头汤及饮料柠檬汁和酸梅汁等均是冲兑而成,而且新员工培训时,培训老师会特别提醒,回避向客人回答汤料以及饮料的成分。

该报道称,“如果有客人问,你们的骨头汤怎么这么白、怎么这么好喝的时候,你的回答一定要注意。虽然我们的骨头汤是各种料兑的,但是你一定不能这么和客人说,你就说‘不好意思,我个人了解得也并不全面,我们吧台有专门的资料,您可以到吧台查看’。”

按照今年4月底国家食品药品监督管理局等发出的《关于开展严厉打击食品非法添加和滥用食品添加剂专项工作的紧急通知》(国食药监食[2011]188号),为严打食品非法添加,火锅店自制火锅底料添加剂须在店堂醒目位置予以公示。如果海底捞的火锅底料和饮料确实是勾兑的,那应该也公示出来。

### 店方:骨头汤是骨汤膏兑制的

昨天,记者来到南京中山南路一家海底捞火锅。店堂入口处,贴着几张由国家食药监局印发的通知,在店堂内还贴有醒目的食品添加剂说明表。但说明表上涉及的自制食品为6种火锅酱料和加工过程中使用过食品添加剂的几类食品,包括苹果饼、香蕉酥、鸭肠和毛肚等,火锅底料、酸梅汁和柠檬汁等并没有提及。换言之,这三样食品并没有进行公示。

海底捞火锅底料主要分为红汤和白汤,这次饱受质疑的是白汤。据一些曾去就餐的市民反映,海底捞的白汤口味很鲜美,汤色纯白,感觉像是熬煮的猪骨汤。而据曝光,这浓白的骨头汤实际上是勾兑的。

当记者对此提出疑问时,这家店的经理张先生没有否认,还拿出几份检验报告,分别包括海底捞的骨汤以及酸梅汁、柠檬汁原材料。检验报告显示,这里的骨汤膏分别出自河北深平华都食品有限公司和成

都明峰食品有限公司。骨汤膏是由鸡骨、猪骨等高温熬煮而成,并经过了过滤和浓缩。“不过成都这家公司的我们已经不用了,现在是使用河北这家公司的产品。”兑制饮料则是用常州新区怡泰食品有限公司产的柠檬粉和酸梅粉调制。

### 没公示,因为“非自制,不需要”

既然骨汤不是现场熬制的,为啥没有在店堂内公示?张先生再次拿出一份总部下发的说明。这份名为《海底捞火锅底料情况的说明》中写道,按照相关规定,海底捞各门店在5月份公示了自制调味料和自制饮料中使用的食品添加剂,并在监管部门进行了备案。

张先生解释,白汤材料和部分饮料之所以没有公示,是因为这些原材料是选购自正规厂家的预包装食品,均通过QS认证,而且使用的原辅料也都标注在外包装上,不属“自制”产品。根据国家食药监局发布的第188号文件,这些食品不在公示范围内,不需要公示。

### ■主管部门

## 海底捞做法符合规定

媒体报道,海底捞培训中,要求面对顾客要回避汤料及饮料的成分,张先生否认了这种情况,“我们会告知具体情况,顾客也可到吧台查看相关材料,还能到厨房看具体调配过程。我们的操作透明,可随时来看。”

但市民薛先生仍有疑虑,如果不是自制食品,就可以不进行公示?

对此,南京市秦淮区食品药品监督管理局有关人士表示,海底捞的做法确实符合规定。之所以要求公示,是保障食品添加剂安全,海底捞的这些汤底饮料如果是购买的正规产品,且能提供检验报告和QS认证,使用这样的原材料,可以避免滥用食品添加剂的情况,因此可不公示。

### ■消费者建议

## 能主动公示汤底更好

不少消费者认为,这浓白的汤底如果没人主动告知,很容易会以为是猪骨熬制的。这不禁让人联想到此前的“豆浆风波”,一些中餐店没有主动告知,甚至心存隐瞒店内豆浆为豆浆粉冲兑的,由此引发不少争议。现在,不少中餐店已经在店堂内公示,豆浆是现磨还是冲兑。有市民建议,参照这种做法,海底捞不妨也学习学习,在店堂内主动告知汤料的来源和成分。对此,火锅店张先生表示,是否公示要看总部的安排,不排除采取公示提醒的可能性。

### ■相关链接

## 曝光原文也夸了海底捞

值得注意的是,快报记者查阅了城市信报报道《记者卧底打工海底捞 骨头汤和饮料是兑的》发现,其实文章分为两部分:一部分是“夸”海底捞的“可取之处”,另一部分则是批评其“不规范之处”。“可取之处”包括:海底捞的服务比较“人性化”,对于卫生也非常严格,几乎每道菜都要称重,餐具都经过两次消毒,摆放餐具时也要戴一次性手套等等。不过在后期转载时,这些“可取之处”被“选择性”忽略了,不规范之处则被大量转发,包括骨头汤为勾兑、筷子掉地上继续用等。



工作人员用加汤机配制鸳鸯锅底



制作底料所需的骨汤膏及调味料



海底捞总部的说明中没有提及骨汤底料,说的是麻辣汤底

### ■厨房探访

## 10秒钟,“加汤机”调配出鲜美浓汤

既然不是自制,汤色浓白的“骨汤”是如何制作的呢?张先生领记者进入厨房参观。“调兑白汤需要两种原材料,除了骨汤膏外,还需要一个调味包,包括虾仁、香料等等。”说着,张先生拎出一个还未密封的铝皮桶,上面贴着产品说明,标注显示这是海底捞专用的火锅骨汤膏,配料表包括水、鸡骨、猪骨、食盐。制作商为河北深平华都食品有限公司。

据了解,骨汤膏具体的调配比例为,每300斤水兑上1500克骨汤膏。“为了保障配制质量,所有过程都是机器完

成的。这就要说到‘加汤机’了。”张先生介绍,这是海底捞请有关厂家专门设计制作的机器,一台大约8万元,占地五六平方米,上面有许多按钮和龙头。将骨汤膏加入机器,会自动按一定比例调配成骨汤。按下相应的按钮,骨汤就会自动倒出。工作人员现场示范,如果有顾客点了一份白汤锅底,首先将一个汤盆放在机器上,正好对应着一个龙头,按下按钮,龙头就开始放出浓白的骨汤。不到10秒钟工夫,就把盆装满了。这时,工作人员再加上相应的虾仁等调味包和香菇、葱

姜等辅料,一份汤料就完成了。

白汤的制作总算搞明白了,那红汤又是怎么调配的呢?张先生说,红汤使用的火锅底料是由四川海底捞餐饮股份有限公司成都分公司,名为“成都西河底料生产厂”生产。这些底料也都通过了“QS”认证,属于预包装食品,包括“清油底料”“番茄底料”“无渣清油”等等。打开看,“清油底料”箱里的是一包包红色的油料,里面沉淀着不少辣椒,这就是制作麻辣锅底的。如果顾客点的是无渣锅底,就拿另一种“无渣清油”锅底。

# 果粉总动员 买 iPhone4 送 iPad2

活动时间: 2011年8月1日-2011年10月31日  
活动对象: 通过江苏联通网上营业厅 www.10010js.com 以及 www.10010.com 购买 iPhone4 预存话费送手机合约计划的用户

- 果粉独享计划**
  - 购买一部 iPhone 合约, 赠送价值 736 元礼包
  - 苹果 iPod new shuffle 2G MP3 播放器 (价值 398 元) ● 时尚双肩背包 1 个 (价值 138 元)
  - 京东抵用券 (200 元)
- 情侣惠购计划**
  - 购买两部 iPhone 合约, 赠送价值 2373 元礼包
  - 苹果 iPod nano 6 16G MP3 播放器 (价值 1498 元) ● 时尚双肩背包 2 个 (价值 276 元)
  - SwitchEasy TICKER for iPad nano 6 多彩表带保护套 (价值 199 元) ● 京东抵用券 (400 元)
- 3G 达人计划**
  - 购买一部 iPhone 合约和一个上网卡, 赠送价值 1112 元礼包
  - 苹果 iPod new shuffle 2G MP3 播放器 (价值 398 元) ● 时尚双肩背包 1 个 (价值 138 元)
  - 邦克仕 HSR 高清防指纹 iPhone 4 保护膜套装 (价值 78 元) ● 京东抵用券 (400 元)
  - ideaSkin 艾玛 iPhone 4 外壳保护套 (价值 98 元)
- 3G 达人情侣计划**
  - 购买两部 iPhone 合约和两个上网卡, 赠送价值 4764 元礼包
  - 苹果 iPad 2 16GB 一台 (价值 3688 元) ● 时尚双肩背包 2 个 (价值 276 元)
  - 京东抵用券 (800 元)