

北京多家冒牌的“蒸功夫包子店”，香气扑鼻背后，是涉嫌滥用“香精”的结果。记者调查发现，滥用香精等添加剂的食品业，“香精包子”，仅仅是冰山一角。

记者调查发现，有所谓的“培训学校”，对外公开销售小食品“秘方”，包括“周黑鸭”、“久久鸭”、“麻辣烫”等，而这些秘方均包括多种食品添加剂，其中部分已被明令禁止使用，另一些则超出规定的添加标准。相关涉及品牌均否认与此有关。

目前，北京这样的培训班不止1个，他们通过网络招生。来自全国各地的学生纷纷来此“取经”，并回家开店。

香精包子培训 2000元速成

■小餐饮培训机构滥用添加剂制作小吃
■自制“蒸功夫”“周黑鸭”等授权证书

学做包子2000元

“你想学什么？”郝先生异常热情：“现在学周黑鸭，免费送久久鸭技术。”

看记者对包子感兴趣，郝先生递过来一份简介：蒸功夫包子，“随到随学，1-2天，包教包会”。

丽泽桥东一座破旧的大楼里，便隐藏着这间名为“北京金辉环宇科技发展有限公司”的培训学校，郝先生是该公司的业务经理。办公室外，“周黑鸭”、“久久鸭”等品牌授权标志贴满墙壁。

听说记者要学“蒸功夫”，一位40岁的男子来问：“怎么不提前打个电话呢？材料都没准备。”

该男子叫刘茂广，山东人，既是该公司的培训部经理，也是培训老师。

“要不等一个小时，我做给你尝尝。”刘茂广说。随后，他打电话忙着让人买菜，自己便进“厨房”开始和面。记者想跟着进入厨房，但遭到阻止，“过一个小时再来。”

一小时后，刘茂广从热气腾腾的蒸锅里取出包子，让记者品尝。

“这个包子确实很香，味道也很鲜。”记者边吃边评价。

刘茂广介绍，学“蒸功夫包子”的“培训费”是2000元。记者交钱后，刘茂广转身到隔壁的电脑房，打印出几张纸。纸上，是制作包子的“和面方法”和各种类型馅料的“调制秘方”。

其中，馅料的调制方法包括：猪肉大葱、鸡蛋香菇油菜、麻辣豆腐、肉末雪里蕻、尖椒茄子、牛肉馅等六类。各类馅料的辅料表上，除肉、菜等主料和油、盐、酱、味精、胡椒粉、料酒等辅料外，还根据不同类别的馅料，分别加有不同的辅料，各种主料辅料都明确标注了重量和制作程序。

“30%是技术，70%是秘方，”刘茂广说，并给记者演示包子制作过程：和面、调馅。

起初，调馅看起来和做普通包子无异：肉糜放入器皿中，依次加入水、料酒、蚝油、甜面酱、香料、盐。但之后，刘茂广从柜子上拿出辅料，根据瓶子上的标志，它们分别是“鲜香味”、“味香素”、“包子调料”、“肉味精油”、“香料AAA”等。

神秘的“包子调料”

记者注意到，鲜香味的包装袋是一个浅黄色的塑料袋，上面写着“油脂粉末”，这是一种复合调味料，在其说明上，配料是“天然香辛料”、“鲜味素”等。

“味香素”配料是食用盐、牛、鸡肉提取物，干贝素、白砂糖、法国香素等。

“香料AAA”装在一个透明的袋子里，建议用量是主料的0.1%—1%，其主要成分是肉类香味料、核苷酸、氨基酸等。

而最为神秘的，是“包子调料”，一个白色的桶里装着的灰色粉末，“这些都是自己配制的。”刘茂广拒绝透露其中的成分。

整个下午，刘示范做了4种馅料，每种馅料中，都会添加不同的辅料。

其中，无论哪种馅料，“包子调料”、

“香料AAA”、“鲜香味”、“味香素”等四类辅料均在其中。对此，刘茂广毫不避讳地说，包子好不好吃，主要看馅料，而馅料使用辅料很重要，“比如香精的量一定要控制好，太多味道就不好，(放)太少味道就不正。”

记者在学习过程中看到，刘在使用这些调味料或者食品添加剂时，并未进行严格称量，拿起袋子，就抖着往器皿里加香料，都是凭着感觉往里加。

当日快下午5点，刘教了做馅料，并用机器和面，做成包子皮。刘叮嘱说：“今天就教你们这些，明天就靠你们自己练习了。”

明码标价的其他秘方

在这家“学校”，能够教的“秘方”并不仅仅“蒸包子”一个。

据介绍，在这里，学“蒸功夫”2000元，“麻辣烫”2000元，“周黑鸭”3800元，各个项目“明码实价”。

“培训学校”仅有4间房，“厨房教室”仅占其中一间，麻辣烫、熟食、肉味等等各种香气充斥其间，屋内的架子上，摆满了各种香料作料。所有的“培训”都在这间房中进行。

在记者交钱时，一位从顺义赶来的李先生，也刚交钱学习“周黑鸭”，手里攥着一份“秘方”。

9月1日，李先生称，他头天下午5点以后才开始上课，因为之前培训房间在教做包子，当晚他一直跟着刘茂广学习到9点。“周黑鸭竟然是用黑色素染的颜色(记者注：后查是‘焦糖色’色素)。”

李先生还向公司购买了200多元的添加剂，“B爆烤鸭香膏”以及焦糖色素、复合磷酸盐等。“我怕买不到。师傅说有些东西不好买，要专门有人送。”

当天，除了李先生，还有内蒙古海拉尔的谭女士夫妇、河北沧州的一位女士在学习麻辣烫技术。基本上，当天就能“学成回家”。

一年培训学生两万？

记者调查发现，像李先生这样的学员，大多是在网上搜索资料之后，才发现的这些信息，后来到北京“取经”。

培训部经理刘茂广说，他们公司的学生现在已遍布全国各地，每天都有几名，多的时候十几名来学习技术。“一年能培训两万多学生”。

记者就这个数字向该公司的其他工作人员求证，他们笑而不语。

根据记者从该公司获得的“秘方”显示，一些香精并不在食品添加剂所列名单之内，有的添加剂用量超标。

现场打印“品牌使用证”

临走时，记者提出要品牌使用证的证书。刘茂广示意记者到隔壁的电脑房里，找工作人员打印。

工作人员在证书纸上打印“兹授××特许加盟商，享有蒸功夫包子品牌使用权，有效期至二零四一年八月三十一日”，落款是“北京金辉环宇科技发展有限公司”，时间是2011年8月31日，使用权是30年。“回去做个招牌就行了。”刘茂广说。



“老师”正在往肉馅里放“高浓肉味精粉”



“老师”往肉馅里放“香料AAA”



“老师”用自己的“秘方”做出来的假“蒸功夫包子”

回应

蒸功夫、周黑鸭 否认与此有关

前日，北京蒸功夫餐饮管理有限公司相关负责人表示，他们公司与这家涉事公司并无关系，也从未授权该公司进行技术转让，也没有进行此类员工培训。

湖北周黑鸭食品有限公司副总经理郝立晓也称，他们公司从未授权有关公司进行技术转让，“目前公司里只有老板一人知道秘方”，所有周黑鸭使用的配方都从公司配送到各地直营店。

针对北京存在的假冒周黑鸭，郝立晓称，公司决定近期内派工作人员进行市场调研，并向工商部门举报，进行维权活动。

前日下午，丰台区食品办会同工商、公安、教委等多部门，对位于丰台区三路居的北京金辉环宇科技发展有限公司(简称金辉公司)展开调查。

经初步调查，这家从事蒸功夫包子、周黑鸭、久久鸭等知名小吃技术培训的公司，涉嫌商标侵权和虚假宣传。丰台工商分局已就此立案。公司培训人员承认，挂在办公室墙壁上的久久鸭、周黑鸭等授权证书和标牌，均系公司自制。

据《新京报》

品质为基 服务助力

东风日产天籁荣膺 中高级车市场“三冠王”

近日，据J.D.Power亚太公司发布的最新信息，在首次中国车辆可靠性调研(VDS)中，作为2011年上半年中高级车销量冠军的东风日产天籁位居高端高档中型车市场之首。而在2011年中国汽车销售满意度研究(SSI)结果显示，东风日产以880分的总成绩成功夺得中高级车品牌的冠军。

傲视同侪的产品力、精益求精的品质理念、再加上由SSI中高级车品牌冠军背书的东风日产服务体系，成就了天籁成为2011年中高级车市场上当之无愧的销量、品质、服务“三冠王”的荣耀。



品质为基，天籁登顶中高级车可靠性冠军

在竞争激烈的中高级车市场，东风日产天籁能够脱颖而出，恰好证明了傲视同侪的产品品质是天籁能够在车市称雄的根本原因。

在设计上，天籁体现了东风日产以人为本的创新设计理念。根据中国消费者的主

流需求，东风日产不断提升天籁的产品力，保证了天籁始终在同级别车型中“技胜一筹”。

在制造工艺上，全球领先的日生产方式(NISSAN Production Way)成就了天籁值得信赖的制造品质。仅品控一项，日产“全数品质保证

”就充分实现“不接受、不制造、不流出”不良产品的宗旨，树立起中高级车市场上优秀的品质标杆。



服务助力，成就天籁“三冠”荣耀

在天籁登顶“三冠王”的背后，东风日产出众的服务品质带来的“助推力”功不可没。

多年来，东风日产始终以“专业专注全心全程”的服务对待每一位天籁车主。通过九段全程的销售服务、五个安心的售后服务和全能管家的增值服务，东风日产最大限度地提升客户满意度，获得了消费者的广泛认可，并在2011年的J.D.

Power SSI调研中问鼎中高级车品牌冠军。

对此，东风日产市场销售总部副部长杨嵩强调，SSI出众成绩的背后，靠的是东风日产一如既往对销售服务的重视以及销售团队强大的执行力。“卖车，就是在销售上做正确的事、正确地做事。之于消费者，就是要求我们提供最好的产品和服务。”

“东风日产天籁荣膺‘三冠王’并非偶然。”杨嵩

表示，“正是通过在产品品质和销售服务上的不懈努力，东风日产天籁才能成为2011年上半年中高级车市场销量、服务、品质的三重冠军，成功引领该细分市场的潮流。”

