

加两滴“火锅红” 轻松兑出够香够辣的麻辣锅底

快报记者对“添加剂配制锅底”进行实验,专家称可用但不能超量
市场调查:南京大多数火锅店否认使用,对添加剂按规定明示



清汤锅底加添加剂、清水加添加剂,放在一起对比

清汤加添加剂、火锅店红汤锅底对比 现代快报记者 辛一 摄

虽然天气转热,但是麻辣火锅的生意却一点也没变冷,“挥汗吃火锅”也算一种时尚。但有传言称,一些火锅店的火锅锅底,并非是用香料、食材熬制而成,而是使用添加剂进行勾兑的,一样能做出色香味俱全的麻辣火锅锅底。使用添加剂真能勾兑出与市场上卖相一致的麻辣锅底吗?现代快报记者通过实验,用添加剂勾兑出了锅底,并与火锅店的锅底样品进行了对比。

□现代快报记者 朱蓓 实习生 蔡芳芳

快报实验

市场上很容易买到火锅添加剂

几天前,快报记者在南京最大的食品添加剂市场——白云亭副食品商城内轻易地买到了火锅红、辣椒精、飘香剂等添加剂。销售人员再三表示,这些添加剂都是正规产品,可以放心使

用,只要放上一小点,就能让火锅锅底又好看又好闻又好吃。

记者又选取了南京市一家口碑不错的火锅店进行取样,采集了红汤辣锅底、清汤锅底各200ml,并进行了过滤。

食材买回来以后,记者进行了两组实验:一组是用清水加火锅红等添加剂制作火锅汤底;另一组是用清汤加火锅红等添加剂制作火锅汤底。

清水

兑出的锅底易辨别

取200ml清水放入烧杯中,加入2滴火锅红。火锅红是一种浓稠的油状液体,表现出暗沉的褐色,液体表面泛着亮红色的光。它还对玻璃杯壁有很强的附着性,但本身气味非常淡。

轻轻搅拌后,加入清水中的火锅红漂浮在水面,慢慢分散成许多红色小点,部分附着在了烧杯壁上。第二种加入的添加剂是水溶性辣椒精,只有浅淡的刺鼻气味,加入烧杯后,略微搅拌,清水被迅速染红,呈透亮的浅红色。

最后一种添加剂是用于调香的火锅飘香剂。将鼻子凑到这种添加剂的瓶口一闻,过分浓重的香味很呛人。但在清水中,加入1滴火锅飘香剂,整个办公室内,香味瞬间弥漫开来。而这种香味和平时在火锅店闻到的麻辣火锅的味道相差无几。加入烧杯后,轻轻搅拌,“清水+添加剂”的“锅底”就算做成了。

这种锅底对比从火锅店取来的锅底样品来说,相差较大,因为液体内部颜色虽然透亮,却不够浓稠。但这是透过透明的烧杯观察出的差别,而将这种锅底放入锅中,加上葱姜蒜、草果、茴香等进行简单“伪装”,如果不仔细观察,仅从口味和气味上来说,勉强能蒙混过关。在常吃火锅的行家面前,这种锅底还是会无所遁形,因为,汤汁过分透明,却有着极大的香味和辣味,这不得不引人怀疑。

清汤

兑出的锅底测试者吃后称跟真的一样

取200ml清汤锅底放入烧杯中,清汤呈乳白色。加入2滴火锅红之后,轻轻搅拌,清汤上迅速漂起了一层“辣油”。再放入辣椒精和飘香剂进行搅拌,原先乳白色的清汤锅底,开始呈略微浑浊的淡红色,加上上面漂着的“辣油”,烧杯中的配制锅底,已经和很多火锅店锅底非常相似,但距离从火锅店取样的锅底还有一定的差距。

因为火锅店中取样的锅底在下层颜色较深,过滤之后看上去仍然非常浑浊。

锅底煮沸后可乱真

将清汤加入添加剂配制后的锅底放在锅中,煮沸后,下层的液体开始翻滚,加入葱姜蒜、草果、茴香等烧制一会儿,再将锅底过滤倒回烧杯中。

此时,经过“回锅”的锅底已经和从火锅店取样的过滤后的麻辣锅底没有太大区别了。两个烧杯中的液体,同样漂浮着辣油,下层也同样浑浊,颜色也几乎相同。

当这两种锅底分别放入锅中,加入葱姜蒜等“伪装物品”,要想从视觉上分辨两者究竟哪个是配制出的锅底,哪个是从火锅店中取样的锅底,非常困难。

嗅觉和味觉帮助辨别

清汤兑出的锅底“回锅”后,视觉与火锅店的样品已经难以分辨,但两者的气味和味道,仍然有所区别。

配制出的锅底气味非常香,老远就能闻到,却仅仅是香味而已,辣椒该有的辛辣刺鼻的气味

非常淡。而从火锅店取样的锅底,虽同样有香味,香味却若有似无,反而是辣椒的辛辣味更加强烈。而在煮沸的过程中,火锅店样品锅底开始逐渐散发香味,与配制锅底相似,一旦冷却,香味则很快消散。而配制锅底的香味,无论是煮沸还是冷却,都久久不能消散。

用筷子分别蘸上一点品尝一下,两者在辣味程度上也有所区别。配制锅底的辣味明显更加浓重;取样的锅底辣味并不重。在味觉上,配制锅底的辣味一入口就瞬间弥漫到了整个口腔,而且唇舌部分会一直呈麻痹状态,感觉久久不能散去,即使喝水也减轻不了多少;取样锅底的辣味进入口腔后,舌尖先有感觉,几秒钟之后,口腔其他部位才会产生反应,而且这种辣味在喝水之后很快就消失了。

跟吃过的火锅一样

记者在清汤配制的锅底和火锅店样品锅底煮熟前,将两种锅底对几个不知情的人进行测试,大部分人纷纷表示,配制锅底看上去更为清爽干净,而且味道十分诱人,和自己吃过的火锅味道非常相似。只有少数人对配制锅底产生了怀疑,“真的用香料和草药煮过的汤底,颜色没这么淡”。

而在将锅底烹煮之后,再对人群进行测试,两种锅底的外观差别非常微小,而配制锅底的香味,让不少人觉得食欲大增,非常诱人。不过,仍有一位鼻子很灵的测试者指出,这种香味感觉更像是方便面的味道。

算账

“勾兑锅底”一锅最低只要几毛钱

辣椒精一瓶1千克,45元一瓶。一般一个红汤锅底,只需要加入2~3克,就可以让食客辣得很“爽”。火锅飘香剂一瓶500克,价格35元,只要加入一滴,就能让整个锅底香味扑鼻。火锅红一瓶500克,价格27元,加入2滴,就能让整个锅底红得非常好看。

由此算来,一个清汤锅底,加上几毛钱的添加剂,就能瞬间变成红汤辣锅。如果清汤也使用猪肉骨等添加剂配制,那么整个锅底的价格就不会超过一块钱。正常情况下,使用香料、食材熬制的锅底,一般要几块甚至十几块钱。

市场调查

火锅店否认使用添加剂

前天晚上,记者走访了南京市区的一家火锅店,对其红汤锅底进行了观察。正值傍晚,正是火锅店生意最红火的时候,许多红汤锅底,接连不断地被端到了消费者的餐桌上。单从外表,几乎很难分辨这些锅底到底是真材实料炒至后调配的,还是使用添加剂配制的。

洪武路上一家经济实惠型的火锅店里,在吧台位置,贴出了一张醒目的酱料、锅底、饮料成分的公示表,上面红汤火锅底料一栏写着:大葱、生姜、大蒜、冰糖、米酒、食盐、鸡精、味精、豆豉、干辣椒、花椒还有一些中草药制成。该店一名负责人朱女士表示,他们的火锅底料和菜肴都是明档公开配制,除了公示的配料,不会加其他添加剂,消费者坐在大厅里就能清楚地看到配制过程。朱女士表示,他们也曾遇到过有人上门推销添加剂的,但是都拒绝了。

朱女士带着记者来到了锅底配制的工作间,并演示了一个红汤

锅底在端上餐桌前的制作过程,即将早就准备好的炒料、调味料等放置在锅中,然后加入一旁的骨头汤。朱女士笑着说,现在中草药涨价,利润空间降低,所以他们的锅底一般是添加母鸡等食材出售,价格不低。她指着炒料说,这种深棕色的炒料,加上骨头汤之后,也是深色的,辣椒油炸后肯定是带点黑色的,所以颜色较深,如果汤底是鲜红的,或者红得发亮,那很可能是加了色素。

朱女士介绍,红汤锅底有的是浑浊的,一般用的是牛油或者菜籽油,有人用的是清油、色拉油,看上去很清爽。

根据朱女士的说法,对比上面实验中的结果,清汤加上添加剂配制出来的锅底在烹煮前颜色较淡,并不浑浊,要想冒充清油红汤锅底,还是非常容易的。而烹煮过后的配制锅底,也开始浑浊起来,要冒充加入牛油、菜籽油的锅底,也不是难事。

新闻链接

长期超量食用可中毒

辣椒精、火锅红、飘香剂,这些添加剂的成分究竟是什么?而这些成分对于人体是否会产生危害?

辣椒精的包装上配料一栏,写着食品用香精、食品用原辅料,至于其中使用的是何种香精、原辅料并没有标明。火锅红上,有效成分一栏标明,其中含有辣椒红、色拉油、色价E10。而火锅飘香剂中则含有大豆色拉油、乙基麦芽酚、香兰素。记者购买到的三种添加剂都有QS标志,其生产许可证号也都能在QS查询网上查到对应的生产

厂家。

据相关资料显示,如果该添加剂取得相关部门的批准上市,在规定的含量内,对身体还是没有危害的。但长期超量食用,肯定对身体有伤害,可以引起慢性中毒。曾有媒体报道称,火锅汤底里的飘香剂、骨髓香膏等物质测得时间越久,所含的亚硝酸盐之类的有害残留物的含量就越高。目前,这些食品添加剂在经过长时间烹煮之后,会产生哪些化学变化,还没有一个明确的说法。