



生活百科、寻人寻物、困难求助……  
 不管问题大小,我们都帮你问到底。  
 当然在这里,我们更希望的是你帮我、  
 我帮你、大家帮大家。

**互动方式**

- 直接拨打 96060
- 新浪微博 @ 快报小编
- 登录我能网 www.wonengw.com (新浪微博和腾讯微博账号可直接登录) “求帮助”版块,点击“我要提问”

# 请朋友下馆子遭遇丢人“缩水菜”

## 很多餐馆菜单只标数量不标重量,“餐饮计量规范”不管用?

五一小长假,亲朋好友相聚在一起,到饭店里吃吃喝喝。不过,市民赵女士发现,在一些餐馆里,菜单虽然制作精美,每道菜都有图片,但是却没标分量,尤其是吃火锅、烤肉时,最明显。一份牛肉、一份青菜,到底是多少克?一扎饮料到底是多少升?模糊的计量单位让消费者很为难,点少了又怕不够吃,在亲朋好友面前丢脸,点多了吧又担心浪费。

□现代快报记者 项风华

### 赵女士的遭遇

#### 第一天中午

## 没吃多久就找不到鱼片了

“五一”放假第一天,赵女士邀请自己老家的高中同学一家人到南京玩。中午,两家6口人在湖南路上一家中餐馆吃饭,点了5个冷盘,5个热菜,一道汤。等菜一道道上桌后,赵女士发现,每道菜的盘子大得夸张,而菜要么就堆在中间,要么就缩在一角,空白的地方放着两根长长的香菜。“一份牛肉切片,6个人刚好一人一块,但小孩多夹了一

块,结果竟然不够吃。”赵女士说,点了一道豆花鱼,装菜的碗和洗脸盆一样大,上面浮着鱼片,感觉还挺实惠的,可大家筷子伸进去没多久,就找不到鱼片了。原来这盆底是向上弧形突起的,连大一点的漏勺都没法淹没。

赵女士叹气:“这真是高啊,这下不光省油,就连打底的豆芽菜都省了。”

#### 第一天晚上

## 牛肉片铺了薄薄一层

晚上,赵女士一行赶去吃韩式烤肉,服务员递过来一张菜单,于是赵女士就开始研究了:“这一份牛肉,是多少啊?我们6个人还够吃啊?”结果服务员用手在胸前比画了一下:“大概这

么大的盘吧。”说了半天,赵女士还是没搞明白,这一份到底有多少。等菜送上来后,她发现,牛肉勉强在盘底铺了薄薄一层,几乎能数得清牛肉的片数。

#### 第二天中午

## 牛蛙腿变成了大蒜头

前天中午,赵女士一行又去吃干锅牛蛙,一锅香脆牛蛙98元,端上来满眼看过去,很多都是牛蛙的大腿肉。

赵女士的女儿朵朵最喜欢吃牛蛙了,可刚咬了一口,又“哇”地吐出来,“上当了,是大蒜头!”朵朵气愤地说。赵女士说,他们家是这家牛蛙店的常

客,从一开始的8.8折,到后面不打折,后来一锅牛蛙的价格从78元涨到现在的98元。今年以来,她发现牛蛙的分量越来越少,土豆却越来越多,原先起调味作用的大蒜头,也多了起来。翻看菜单,上面只有“锅”的数量单位,但这里面牛蛙有多少,土豆有多少则不清楚。

#### 第二天下午

## 咖啡馆的菜单标得很细

倒是前天下午,大家去一家咖啡馆休息喝茶时,发现店里的菜单标得很详细。比如一份鲍汁虾仁饭,主料:虾仁150克,米饭300克;配料:玉米30克,青豆50克。

### 延伸

## “餐饮计量规范”形同空文

记者了解到,其实早在2005年9月1日,江苏省就出台了《江苏省餐饮计量规范》,这也是首个强制性省级餐饮计量规范标准。《规范》中明确规定:菜点、饮料及其他食品应在菜单上标明菜点、饮料或食品名称,以及菜点主要生料、饮品或食品净含量,其中标注大、中、

小例(份)的,应同时标注净含量。此外,热菜应标明主要生料的净含量,冷菜应标明主要熟料的净含量,酒类、饮料应标明每份的净含量。

但目前餐饮行业中执行以上规定的却不多,量多量少似乎全靠餐馆经营者的“心情”而定。

### 声音

#### 消费者说

盘子、杯子有大有小,菜品、饮料到底应该多少量,店家应该明示,让消费者吃得“明白”。否则盘子里看着一大堆,筷子一伸,一下见底了。

#### 餐馆老板说

在盘子里做点造型,放朵花什么的,既提高了档次,又可减少菜肴的分量,这是现在很多饭店常用的做法。说到底,也

是因为原材料价格不断上涨,饭店又不敢经常涨价的缘故。

#### 有关人士说

《规范》的具体实施还是存在一定困难。首先,从餐饮单位的角度考虑,菜单中标注份量之后,烹制每份菜时都要去精确计量所用主料、辅料的份量,可操作性不强;另一方面,在日常监管中,《规范》并没有明确处罚措施,只能“责令整改”。

### 帮你问

## 洗脸用手还是毛巾?



本版漫画 俞晓翔

南北方的一些小差异总是被人津津乐道。前几天,新浪微博话题榜首又被一个有关南北方差异的话题占据,“北方人用手洗脸,用毛巾擦干;而南方人则用毛巾洗脸……”究竟怎样洗脸才是正确的?

### 南北方有差异

最近,新浪微博发起了微话题“你洗脸用手还是毛巾?”近百万网友参与讨论。引起热议的,不仅仅是南北方的差异,还有双方的互不理解。“看了这话题才知道原来还有用毛巾洗脸的啊,长见识了!可是如果用毛巾的话,怎么把洗面奶洗干净?”同样,用毛巾洗脸的网友对用手洗脸的人也感到匪夷所思。“用手怎么能洗干净,那要毛巾干吗用?”

不过感受到南北方差异的毕竟是少数,大多数人认为不能一概而论,他们觉得这就是个习惯而已。“我洗脸有时用手,有时用毛巾,是说这就是爹妈一南一北的后果吗?”网友夏夏表示:“我是南方人,我用手洗脸怎么了!我图省事儿怎么了!”有的网友则称这个其实是要分情况讨论的,“洗澡时用洗面奶洗脸,当然用手就可以了,早上起来只是擦把脸,就要用毛巾啦。”

### 应该如何洗脸

南京市第一医院皮肤科主任许惠娟表示,“从理论上说,反倒是北方人应该用毛巾,南方人应该用水洗脸。”许惠娟说,北方人皮肤干燥,毛孔粗大,用毛巾洗脸,摩擦力大,容易把脏搓掉。相反,南方人皮肤细腻,用毛巾搓会感到不舒服。至于为什么会有传说中的南北差异,许惠娟说,估计是北方人性格粗犷,直接就用手洗,而南方人做事细致,喜欢拿个毛巾洗洗弄弄。

那么,正确的洗脸方式到底是什么?“用手洗,擦干也不要毛巾。”许惠娟直言,无论是油腻还是干燥的皮肤,都应用温热的清水拍打脸部,洗完之后最好是风干,如果能再涂上一层护肤霜就更好了,把水分锁住。”另外,许惠娟表示,洗面奶适宜晚上使用,早上洗脸时不要使用,“清早起来,脸上的油脂起到保护作用,不用去除。”

现代快报记者 郝多



# 长期不清洗的开水炉 烧的水能喝吗



水箱内壁有大量水垢 (网友供图,请来领稿费)

前天,西祠胡同上的一则帖子引起了网友的关注,“用过两年的烧水器,打开一看好吓人,你今后还敢用吗?”发帖网友称,电开水炉打开之后里面水垢层层叠叠,吓得他发誓以后不再喝这种单位开水炉里的水了。

这种长期不清洗的开水炉烧出的水到底能不能喝?我们平时应该怎么健康喝水?记者也咨询了相关专家。

### 开水炉里结了一层垢

该网友发帖称,单位在河西,最近将两年没有清洗过的柜式电开水炉打开了,可是里面锈迹、水垢很多,看得人十分难受。他还附上好几张照片。

照片显示,水箱内壁有大量的灰白色水垢,另外电极、加热管等地方则附着了一层铁皮样的褐色物体。

“以后再也不敢喝这种机器里烧出来的水了!”该网友表示。

前天,快报记者也在新街口附近的办公楼转了一下,询问的几家公司都有类似的大容量电开水炉,不过几乎所有产品壳体上都有提示,如“每季最少应清扫一次热水槽内部,此时电极及加热管上若附有水垢的话,请用尼龙束等打磨去除,长期停用后重新启用也应清洁水箱”。

据记者调查,不少企业还是正常清洗的,尤其是大厦有正规物管的。

### 解决方法是经常清洗

水垢应该如何清除,它对人体有没有危害?记者采访了相关方面的专家。

南京御水科技有限公司负责人陈伟表示,帖子中灰白色的沉积物是水垢,主要成分是碳酸钙以及碳酸镁,而另外一种褐色的物质,主要是水中的铁离子,形成了氧化铁沉积。解决的方法其实很简单,就是经常清洗。

至于影响,陈伟认为,其实最大的影响是加热效率降低,因为垢是热的不良导体,长期下来影响节能。其中,还会有微量的重金属沉积,对人体健康也不太好。

现代快报记者 孙玉春