

面

服务员,1.60米以上,20到35岁;储备干部,女1.60米以上,男1.75米以上,形象气质佳……

“孟非的小面”招工引爆网络狂欢

“1米59已哭晕”

“有没有要求光头”

“入职满一年,保送非诚勿扰”

自从主持人孟非说要开重庆小面馆后,网友们就对“孟爷爷的店”充满期待。上周,“孟非的小面”确定将于11月28日开业。昨天,孟非在微博上发布了“孟非的小面招聘启事”,要招储备干部、领班、服务员和收银员等。

“入职满一年,保送非诚勿扰。”“有没有要求光头?”网友们对招聘微博的热情回复俨然一场狂欢。到昨晚,这条微博已有5000多条评论,1万多人点赞。

现代快报记者 郝多

孟非的小面招聘启事

【储备干部】
25--35岁,性别不限,女1.60米以上,男1.75米以上,形象气质佳,餐饮管理、市场营销或相关专业,有相关工作经验者优先。
【领班】
女,25--35岁,身高1.60米以上,普通话标准,有较强的服务意识,有从业经验者优先。
【服务员】
性别不限,20--35岁,1.60米以上,普通话标准。
【收银员】
女,25--40岁,高中以上文化程度,有从业经验者优先。

“不达标”网友吐槽:端个面非得要1米6?

昨天,这则再普通不过的招聘启事,因为“雇主”是孟非,被上万网友热情关注。查看评论,一片欢腾。

现代快报记者注意到,这则“孟非的小面招聘启事”招的是储备干部、领班、服务员以及收银员,除收银员外,其他岗位都要求应聘者身高在1.60米以上。没达标的网友“闷闷不乐”,表示“已哭晕在厕所”“孟爷爷,你让我开始怀疑人生了,端个面还非得要1米6啊?浓缩的都是精华啊!”不过,也有达标的网友喜不自胜:“185报名”“我186,别拦着我,孟爷爷我来了!”

除了身高,其他“限制”也遭到网友半真半假的吐槽:“我还没有毕业啊!孟爷爷,七年后还招人吗?”“原来孟非也喜欢形象气质佳的!”“孟爷爷标准好高,跟选美似的。”“40岁以后都找不到工作了。”“身高歧视,年龄歧视,专业歧视”“当服务员的资格都被剥夺了……”

另外,待遇问题也是网友最关心的话题。有人问:“每年组织员工一次海外游吗?”还有粉丝调侃:“试用期合格,跟孟爷爷合影。入职满一年,保送非诚勿扰。”

身高要求没那么“苛刻”,所有职位薪资待遇面议

昨天中午,现代快报记者以应聘者的身份致电招聘启事上的联系人许经理。许经理表示,所有职位薪资待遇面议,不会低于南京的同行业。

关于身高限制等问题,许经理说,并不是一定要“严格执行”招聘启事上的1.60米身高要求,“只要你综合素质比较优秀,这些都不是大问题。”许经理表示,这份招聘启事应该是团队的人写的,然后

拿给孟非审核。至于如何应征,许经理表示,应聘者可以把简历投到邮箱,他们筛选后再通知面试。

“孟非的小面”要招多少员工?许经理说,因为后期可能还会开第二家、第三家店,所以这次招聘的人数不会太少。他表示,仅仅昨天一上午,自己的电话已被打爆。

昨晚,孟非更新微博,公布了招聘邮箱,并补充了招聘工种,包括:厨师切配、清洁工和水吧师。



孟非的小面正在装修



现代快报记者李雨泽摄

面店总共150平方米,可同时容纳78人就餐

还有20多天,“孟非的小面”就要正式开业了。

昨天下午,现代快报记者来到河西万达广场三楼,孟非的小面依然在围挡施工,大红色的围挡上有醒目的商标,非常吸引眼球。

记者走进店里看到,两名工

人正在做木工活。工人告诉记者,店的面积在150平方米左右,一共有78个就餐位。

据之前的报道,为了做出正宗重庆小面,店里的面点师傅、原材料都来自重庆。另外,店里不仅售卖小面,还会卖重庆啤酒,用重庆啤酒配重庆小面。

汤

羊骨白汤+醇香素+鲜香王+水

快报记者试制“添加剂羊肉汤”

探访 添加剂店老板:羊肉汤“三件套”卖得火

昨天下午,现代快报记者来到长虹路大市场,进入一家调味品商店,只见货架上摆了很多添加剂,老板正忙着向几个顾客介绍添加剂的使用方法。

“你们要做羊肉汤?那得用羊骨白汤提白。”老板从后面的小仓库拿出两个桶和一袋添加剂。“这是提白增味的,这是增加高汤口感和味道的,这个是提鲜的,吃了会上瘾。把这三种东西加在一起,就能做出羊肉汤了。”老板向记者介绍了三种添加剂。

三种添加剂一共要165元,不算便宜。老板说,这三样东西都能用挺久的,100公升水加入三种添加剂的比例分别是1两、2两、3两。

在另一家添加剂店,老板比较谨慎,强调这些东西只是用来提味的,还是得有羊肉汤底,要不然看上去有问题。老板坦言,这几种添加剂最近卖得挺火,基本断货了。

羊肉汤老板:真正的羊肉汤不会很白

记者随后在新街口购买了一份小碗“徐州羊肉汤”,售价15元。这碗汤看起来挺清澈,略微泛黄。凑近闻,羊膻味扑鼻而来。

当记者问老板有没有听说过“人工羊肉汤”时,他说,“真正的羊肉汤不会很白,如果看颜色明显是白色的,就要小心了,而且假的羊肉汤香味也会特别浓郁。”

实验 水加添加剂做的“羊肉汤”,看上去很假

为了验证网上传的“水+添加剂”就能做出羊肉汤的说法,现代快报记者使用“羊肉汤三件套”进行了实验,并与市场上购买的羊肉汤进行对比。

操作一:按照配比要求,准备一大碗水,加入适量的羊肉汤“三件套”,用筷子搅拌溶解。

这时的“羊肉汤”闻起来很香,也有一定的羊膻味,但颜色是奶白色,一眼就能看出不对劲。记者用筷子蘸了一些“羊肉汤”品尝,口味与市场上买来的羊肉汤很像,只是少了胡椒粉的辛辣。

体验者评价:三位体验者认为,单纯用添加剂和水调制出的“羊肉汤”,即使加上葱花、羊肉,看上去还是很“假”。

操作二:将调制出的“羊肉汤”和买来的羊肉汤按照一定比



例混合,搅拌均匀。

此时兑出的“羊肉汤”虽然还是呈白色,但颜色自然,很像羊肉火锅的锅底颜色。品尝一

下,膻味、口味几乎辨不出问题。

体验者评价:这样的“羊肉汤”如果出现在羊肉汤馆里,顾客不会有任何怀疑。

总结 羊肉汤“三件套”其中一个QS号查不到

记者买的羊肉汤“三件套”,是不是合法的食品添加剂?记者将这三种产品的QS号码输入查询网站发现,其中一种醇香素查询不到信息,其他两种能查到具体信息。

其中一种名为“鲜香王精品籽精”的产品,就是老板推荐强调“会上瘾”的,QS号查出来对应的名称却是“调味料”,与商品

名称不一致。该产品的配料表没什么特别,除了盐、味精、米粉外,列出的食品添加剂也都在国家标准范围内。

对此,记者咨询了一位业内人士,他表示,这种添加剂他没有接触过,不清楚是老板为了推销夸张了作用,还是厂家没有写明成分。

“挂羊头卖添加剂”是欺诈消费者

“一些不法商家宣称用羊肉

骨熬制的羊肉汤,实际主要用添加剂做成。成本低廉,回报丰厚。这是对消费者的欺诈。”江苏省食品药品监督管理局食品餐饮监管处主任科员许飞告诉现代快报记者。

江苏省营养学会公共营养师颜晓东说,这些添加剂没有严格的添加限制,一旦加入过量,其中的成分如香精乙基麦芽酚,将会对人体的肝脏、消化功能造成不良影响。长期或过量食用“人工制羊肉汤”,可能会危害健康。

天冷了,喝碗热腾腾的羊肉汤,暖身又暖心。但如果这碗羊肉汤完全是由添加剂和调味品调出来的,你还敢喝吗?

近日有报道称,只要在水里加入“羊肉粉”等添加剂,便可做出一碗“羊肉汤”。昨天,现代快报记者做了实验,虽然单纯使用添加剂做出的“羊肉汤”很容易辨别,但只要加一些真汤底,就难分真假了。专家提醒,如果过量食用这种“人工制羊肉汤”,还可能危害健康。

现代快报记者 朱蓓 吴怡/文
李雨泽/摄



快报实验室