

# 六年前就开始用美津园食用油 新闻大酒店厨房内也安了监控

现场:厨房和仓库摆放美津园菜籽油

8月24日上午11点,正是餐厅的用餐高峰期,记者和4名调查员来到新闻大酒店,一道参观了餐厅厨房。

进入厨房,一群头戴高帽、口罩的厨师正在忙碌。在工作台下方,记者和调查员们看到了两件未拆封的食用油。调查员仔细查看品牌,桶子上印有美津园菜籽油的字样。

参观完厨房,调查员一行又来到了餐厅仓库,在仓库的一角,调查员同样看到了堆放在一起的美津园菜籽油,每件21.74升,标有酒店专供

食用油字样。

在仓库的货架上,摆放了许多不同种类的调味品,记者注意到,每种调味品下方都贴上了一张纸条,写着相关信息。比如在一瓶鸡汁的下方,纸条上写了数量、进货日期、生产日期和保质期。“这样做是为了方便管理员统计和进货,也可以保证原材料的新鲜,我们遵循先进先出的原则,不会使用过期食品。”新闻大酒店采购部经理黄颂华告诉记者。



银勺子餐饮调查员正在厨房查看食用油情况。

对话:颜色好、油烟少、耐高温是选油的关键

参观完厨房,调查员们围坐在一起,向黄颂华提出了心中的疑问。

调查员:为什么选择美津园菜籽油作为餐厅用油,从什么时候开始使用的?

黄颂华:我们从2007年下半年就开始使用美津园的油,以前也用其他品牌,但是美津园在业内的口碑不错,与行业内其他酒店交流过后,大家一致认为美津园的油不错。经过尝试,我们也觉得美津园的油品质量好、味道好,就一直没换过品牌了。

调查员:新闻大酒店选择油的标准是什么?

黄颂华:颜色好、油烟少、耐高温是选油的关键。之前我们使用过大豆油,但是大豆油不耐炸,容易变黑,由于20%的菜式都要过油,我们后来就

换成了菜籽油。菜籽油味道好,最重要的是炸过之后还能保持原色。尽管菜籽油价格要比大豆油高一些,但品质更好。

调查员:餐厅一天的用油量是多少?

黄颂华:餐厅一个月要用60件油,平均下来每天2件。我们的油都由公司统一采购,每次报单30件,再由美津园公司配送。

调查员:新闻大酒店在保证食品安全方面做了哪些工作?

黄颂华:我们在厨房安装了全方位监控,还成立了内部质检部门,可以起到监督作用,哪一块出了问题,都可以调看监控追责到人。我们的每一样原材料都会保留、备份批次检验报告。

招募:“银勺子”餐饮调查员招募公告

随着地沟油、垃圾油等相关报道的层出不穷,人们对在饭店就餐产生诸多的疑惑:饭店使用的是什么样的油?吃了之后会不会对身体健康产生影响?面对该方面的质疑,《快消周刊》接到了多名市民打来的电话咨询,目前长沙的众多饭店就餐是否安全?有没有吃到地沟油、垃圾油的可能?

为了能够深入调查饭店用油的情况,我们现招募一批餐饮调查员,亲身进入餐饮机构的厨房调查,看看各大餐饮机构的用

油是否安全,哪家使用的是品牌油?哪家又还在使用散装油?

申请加入调查团渠道:通过邮寄电子邮件至247209896@qq.com申请加入调查团。

电话报名:拨打84329485,留下您的联系方式申请加入调查团。

参与要求:调查团行动日定于每周末,参与者须配合活动时间,准时到达。  
注:调查团活动于《快消周刊》刊发后两日内由组委会确定每次的调查团人员,请按时参与!



长沙餐饮经营场所全面禁止使用散装油的日子越来越近了。由三湘都市报《快消周刊》发起的银勺子餐饮调查也正在如火如荼地进行当中。

8月24日,记者和调查员们深入新闻大酒店,查看了餐厅的用油情况。

■三湘华声全媒体记者 何梦青

MIKIYUO 美津园

湖南省餐饮用油  
领导者



美津园天猫店二维码 美津园微信二维码

捍卫国人餐桌安全

下馆子,怕什么?不怕花钱,就怕吃进脏油!美津园一直致力服务湖南餐饮用油,我们将发起捍卫国人餐桌安全的革命。

如果您在任何餐饮店内询问其所用的食用油是美津园提供,请放心食用。



美津园餐饮用油真正的健康好油

美津园出品的餐饮用油,均严格按照美津园食用油出品标准生产,多道抽检程序,保证每个批次的产品达到国家卫生安全要求规范。

公司地址:长沙市雨花区万家丽路上海国际商业广场B座6F  
生产基地:湖南省浏阳市农业科技产业园  
电话:0731-84864078 传真:0731-82772958  
欢迎登陆本公司主页www.meijinyuan.com浏览更多产品

全国统一服务热线 400-825-8558

招商电话:13874922098 联系人:裴女士