



秦淮人家：

让市民吃上地道健康的江南美食

昨天中午，笔者走进市区中兴路与建设路交叉口向北100米秦淮人家婚礼主题餐厅。该酒店上下两层，欧式风格的一楼大厅宽敞明亮，地面洁净无尘。二楼红绸扶梯、红地毯、红灯笼……喜庆热闹。楼上20多个单间装修风格各异，墙上书画作品更增添了雅趣，两层能够容纳65桌客人就餐。

当时正赶上婚礼，美丽的新娘乘仙女梯从空中缓缓落到地面，犹如仙女下凡，场面温馨浪漫。据说，仙女梯是全市独一无二的设计，很多结婚的女孩都是奔着它来的。

阳光透明餐厨 随时接受监督

前厅高端大气，后厨也窗明灶净。餐具、食品柜、锅碗瓢盆洁净如新，食品全用透明盖子罩着，员工统一着装戴卫生口罩……据悉，为让群众餐饮消费更安全、更放心、更满意，秦淮人家2016年就积极参与我市“阳光餐饮”工程建设，通过改造建设透明玻璃隔断墙、隔断窗，打造“明厨亮灶”。该酒店推行食品安全信息公开化和食品加工操作过程透明化，严格把控餐具清洗消毒、餐厨废弃物管理等关键环节，在“阳光餐饮”工程建设方面发挥了行业引领作用，是我市首批“互联网+明厨亮灶”实施单位。秦淮人家荣获了“平顶山市餐饮食品安全保障联盟店”“金牌婚庆宴席酒店”“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”“新华区餐饮服务明厨亮灶示范店”等荣誉称号。

家住市工人文化宫附近的王先生是秦淮人家的忠实顾客。他儿子结婚，孙子满月，自己过寿，就连平时带朋友家人小聚都选择在这里。很多顾客对秦淮人家的认同，

源于秦淮人家十余年如一日对饭菜品质的执着坚守。

精挑细选食材 不挣昧良心钱

秦淮人家来自于江南水乡苏杭故地，始创于2005年，主营婚宴、米面宴、生日宴、年夜饭、公司年会、新产品发布会等，主打淮扬菜系。秦淮人家始终坚持诚信为本，以“真材实料、天然味道”为核心经营理念，把国宴淮扬菜创新改良并融入地方口味，用优质的食材开发出众多特色新品，让鹰城市民不出市区就能吃到美味健康的江南美食，实现了“相知多年，值得信赖”的承诺。

“我们严格遵守索证索票制度，从进货到加工严把质量关。饭店首先讲究的是原料的精挑细选，除少量青菜类在本地采购外，其他食材都来自优质产区。”秦淮人家总经理史可利说，他们的主要食材来自南京，使用非转基因品牌油，酱油、醋等调料酱料均选用正规厂家产品。在原料加工过程中杜绝使用食品添加剂，决不允许不符合质量安全标准的原料流入，绝不挣昧良心钱。

特色招牌菜 吃过很难忘

这些年来，我市餐饮企业遍地开花，如何在激烈的市场竞争中站稳脚跟并做到独树一帜？

秦淮人家副总经理张少君说：“我们把菜品做到极致，将中国传统餐饮文化与健康饮食密切结合起来，不断开发特色产品，努力满足消费者新口味新需求。开发的状元鸡、秦淮第一头、千岛湖鱼头、挂炉果木烤鸭、龙井水晶虾仁、金陵软兜等招牌菜被很



富丽堂皇的欧式豪华婚礼大厅

多客人念念不忘，受到广大消费者的认可和称赞。平常大厅消费既高端又经济实惠，十元八元不仅能吃饱还能吃好，稀饭免费，大肉包子每个1元，大碗捞面6元。”

为回馈鹰城广大市民及客户，秦淮人家新春年货大礼包开始预订了！20多种荤素搭配的年货高品质、低价位，让您省时省力省钱，让鹰城市民切实感受到秦淮人家对全市人民的新春祝福。

预订热线：2922277 2982277

(李爱仙)

服务于餐饮企业品牌 洞察餐饮行业发展趋势

商务合作热线：4940520 13592179403

民以食为天，食以安为本。春节快到了，食品安全牵动着全市人民的心。我市饭店食品安全工作做得怎么样？春节期间会给广大消费者带来一场怎样的味觉盛宴？让我们一起走进鹰城餐饮行业看看吧！

罐头食品“催人老”？ 中国食品工业协会运用法律武器为罐头正名

本报讯 近日，某平台上的自媒号在一篇“健康科普”文章中，称罐头是6种“催人老”的食物之一，并做出“营养被破坏”“蛋白质变质”“添加大量防腐剂”“危害身体健康”等描述，由此引发公众对罐头食品的疑惑和担忧。

1月21日，中国食品工业协会应国内18家知名骨干罐头企业与两家地方食品行业组织联名请求，在北京召开“依托标准法规正确引导消费 为罐头正名”媒体说明沟通会，共同为行业的发展和企业的运营创造良好的环境。

中国食品工业协会罐藏食品专业委员会常务副会长林焯辉对网络谣传文章提出的罐头食品的“危害”进行了解释说明。据他介绍，除了极少数耐热性较差的维生素

(如维生素C、维生素B₆等)外，罐头食品中的碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素(如维生素A、维生素D等)、微量元素都不会被破坏；蛋白质受热发生凝固是其特性之一，但不会分解“变质”；其常温下保存时间长是依靠热力杀菌达到商业无菌所致，相关产品符合食品安全国家标准GB7098-2015中3.6.1的规定：“食品添加剂的使用应符合GB2760的规定”，而在GB2760添加剂使用国家标准中，苯甲酸及其盐类、山梨酸及其盐类、脱氢乙酸钠等食品防腐剂后并无“适用于罐头”字样。

因此，罐头食品生产不必也不可添加防腐剂，罐头食品“营养被破坏”“使用大量防腐剂”等都是谣言。而罐头食品中添加的糖主要是为了调节水果类罐头的糖酸比，使口

感更佳，网传罐头食品“含糖多导致肥胖”的说法也是完全没有依据的。

国家食品工业标准化技术委员会罐头分会委员、教授级高级工程师华懋宗在介绍罐藏食品加工工艺以及相关国家标准时表示，根据国家工业和信息化部发布的QB/T 5218-2018轻工行业标准，罐藏食品(罐头食品)定义为“食品原料经加工处理，装罐或灌装入金属罐、玻璃瓶、半刚性容器或包装容器，采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式达到商业无菌要求的食品”。其保藏原理基于良好的容器密封性能与合适的热力杀菌，在尽可能保证营养不被破坏的同时杀灭了产品自身带有的微生物，同时密封使得外界微生物无法进入产品内部，从而实现长时间保存。一般来说，罐头食品保存期视品种、包装材

料和加工工艺而定，通常可以保存较长时间不会腐败，但其最佳食用期在1—5年。罐头食品“催人老”既没有理论依据，也没有实际案例，本身就是伪命题。

中国是全球主要的罐头生产和出口国之一，全世界罐头有四分之一产自中国。据统计，以罐头的年均消费量计算，美国为90公斤，西欧为50公斤，日本为23公斤，而我国仅为1公斤。罐头食品以其安全、便捷、美味、常温储存的特点，适应了国内越来越快的工作生活节奏和家庭日常需要。

据了解，中国食品工业协会应罐头骨干生产企业的要求已经委托代理律师，针对该文章对罐藏行业的损害进行诉讼。目前，北京互联网法院已正式受理此案。

(新华)

品香 品味 品名家 尝新 尝鲜 尝明宴
吃遍千家万家，还是秦淮人家！

新年快乐

名家明宴地址：建设路与新华路交叉口东北角 预订热线：3882277 3892277
秦淮人家地址：中兴路平声岗北100米 预订热线：2922277 2982277

名家明宴、秦淮人家广大店职员工欢迎所有来宾光临，并祝全市人民新春愉快，阖家幸福，万事如意！