回收的“剩饭”再上餐桌

烤肉店重点检查垃圾桶,烂菜叶也不能扔

文/片 本报记者

记者近日在济南两家烤肉店卧底打工发现,取餐处那些看上去新鲜的小吃、菜品、肉食,有不少是从客人餐桌上回收或之前剩下的。客人并不知道,自己花钱吃到的其实是“剩饭”。

“这顿吃不了下顿吃”

4月下旬,记者以打工者的身份到省城两家烤肉店应聘,简单面试后直接上了岗,岗位分别是小吃部、肉食部。

工作期间,记者发现,菜品回收是员工的一项重要工作。第一天工作前的例会上,厨师长强调“一定不能浪费”。

负责带记者的刘师傅说,该店属于自助餐性质,每天就餐的顾客数量无法确定,一般是晚上多中午少,周一到周五少周末比较多。记者发现,虽然就餐顾客数量不确定,每天准备的小吃、肉食却一点不少。

上午9时到11时是午餐备餐时间,刘师傅从冰箱内端出几碗鸡蛋糕,又从桌子下面拿出半桶肉汤后说,“这里面是排骨,每个碗里舀上一勺,放进加热展台就可以了。”

随后,记者又按要求把装满小面食的蒸笼摆到加热展台上。其中,很多面食是剩下的,有的已经硬得摁不动。

11时是午餐开餐时间,到店内就餐的顾客看到的都是经过加热的、冒着热气的小吃。

14时左右,就餐的顾客吃得差不多了,记者在其他员工的指导下开始收拾。展台上的菜剩了不少,有的看上去已不能再吃,但记者被要求把这些菜收到后面的桌子上。有员工说,“这顿吃不了收起来下顿吃,别浪费了。”

晚上下班后,记者又看到了同样的一幕。

一些剩下的小吃在加热展台的作用下重现“生机”。

当着客人的面放剩肉

在另外一家店内,备肉过程中,除了新切出来的肉,带记者的肖师傅(音)还会到厨房后面拿回一些腌好的肉。“这些都还能用,不能浪费。”肖师傅不止一次地说,这些肉都是回收的,加工后会再次倒入前台的盘子中。

在肉食部,记者不但要学习如何切肉,还得学会将这些回收来的肉食进行分类、加工。第一次把回收来的肉重新摆到前台盘子里时,记者有些迟疑,肖师傅看到后直接把盘子拿过去,娴熟地将肉放入。

让记者惊讶的是,操作时正赶上有顾客在前台选肉,但肖师傅没有任何迟疑,而顾客也茫然不知情。“没事,你直接放就行,就当是刚做好的肉,别人分辨不出来。”

记者在厨房发现,这些肉品是服务员清理桌面时留下的,一般都不会被直接倒进垃圾桶,而是分类收上来。

在餐具洗刷间外,摆放着一个又黑又脏的小柜子,服务员送洗餐具的同时,就把回收来的食物分门别类摆放在柜子里。

每隔一段时间,各部门就会有人来取这些食物,或直接使用,或另行加工。鸭肉和猪肉由于切片时是冻着的,摆到前台时已解冻化出很多水,无法直接“回收”,通常作为“腌肉”材料。

店内还有麻辣烫专柜,串麻辣串也成为记者的工作之一。上班的第一天,记者在用新签子串麻辣串的过程中,一名员工拿着一把竹签子放在记者面前,“这些用过的签子,我洗了洗,用它们吧。”

记者看到,竹签子上还有很多菜叶等残留物,有的签子由于煮过的次数太多,已经发黑。

扔烂菜叶将被罚款

记者到店里打工的第一天晚上,看到肉食部一个老员工在案板上剁一些烂菜叶和废弃的红薯片。“难道是做成馅再包饺子卖出去?”记者心里一惊。

看到记者不解的表情,这位老员工说:“这是进行地下加工呢。这些材料不能用,但也不敢直接丢掉,店里会有人检查垃圾桶,弄不好就会被罚款。”为了不被罚款,他们先把这些东西剁碎,丢进垃圾桶并搅拌一下。“这样就没事啦!”老员工说。

次日,肉食部还是被罚了款,原因是被查出丢了一些韭菜叶子。员工感觉很委屈,“这样烂的韭菜叶子根本就不能用嘛!”

一个从开业就在此工作的员工一再告诉记者,“垃圾桶是检查的重点之一。”每天上午、下午、晚上,这个员工都要查看垃圾桶内有没有还可以使用的原材料。“一定得看好,一个小面团都不能有,工作中会有人来抽查垃圾桶。晚上垃圾运出之前,保安还会再检查一遍,如果被查出有能用的原材料,整个组都会被罚款。”