

Editor's notes
编者按

盛夏已到,飘香的羊肉串让人难抵诱惑。可种种食品安全问题让人想吃又不敢吃,不知到哪里才能吃上干净、卫生、纯正的羊肉串。为此,记者特意走访了省城数十家烧烤店,并选取10家生鲜羊肉保真保鲜、烧烤过程干净卫生的烧烤店共同向消费者承诺:特色烤羊肉,请您放心吃!

对于本次联合承诺,您有什么看法或想法,欢迎致电:0531-85196498



省城10家烧烤店老总共同承诺

特色烤羊肉 请您放心吃

□李伟

羊肉串虽是舶来品,却于上世纪80年代初在济南萌发并遍地开花,成为泉城一道特色美食风景线。近年来,许多消费者发现,到嘴的羊肉串越来越没味了,不少人怀疑是不是吃到了假羊肉。而有媒体证实,市场上的确充斥着用低价鸭肉等制成的“假羊肉”。

对此,不仅广大消费者深恶痛绝,一些经营正宗羊肉串的合法烧烤店也觉得生意被搅和了。此次调查采访中,很多经营纯正羊肉串的烧烤店老总纷纷表示,自己的烧烤店保证使用新鲜、纯正的羊肉,烧烤过程干净、卫生,并欢迎消费者及社会各界监督。

鲁西南老牌坊、高第街56号餐厅、城南往事主题餐厅



山东凯瑞酒店管理咨询有限公司董事长兼总裁:赵孝国

公司旗下品牌“鲁西南老牌坊特色餐厅”、“高第街56号餐厅”、“城南往事主题餐厅”所有门店的羊制品及原材料在采购和使用方面实行逐级负责制,层层把关,确保原产地、采购、物流的全过程渠道控制。每批次羊制品必须具备国家食品检验检疫证明,经过公司质检部门的

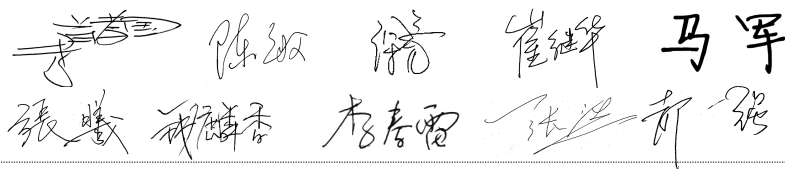
二次安全检验,方可进入厨房。
鲁西南老牌坊特色餐厅省体店
地址:济南市民生大街68号
高第街56号餐厅山大路店
地址:济南山大路137号
城南往事主题餐厅领秀城店
地址:舜耕路南头领秀城C2商业区

郑重承诺

鉴于目前济南烧烤市场上存在着一些掺假、制假烤羊肉及其他附带假冒伪劣烧烤产品,给喜欢吃烧烤的人们带来了身心健康上的严重危害。为净化烧烤环境,联合抵制这些假冒伪劣烧烤,让人们健康、开心地吃他们喜爱的各种烧烤,我们在此联合承诺:

- 1.认真学习、遵守《中华人民共和国食品安全法》相关规定;
- 2.接受、服从各级食品卫生、技术监督管理部门的相关规定和监管、检查;
- 3.在生鲜羊肉及其他烧烤食材的原料采购上,保证真材实料,绿色、天然、新鲜、健康、无污染;
- 4.坚决抵制各类伪劣生肉,绝不使用危害人体健康的劣质肉品,确保食品安全;
- 5.选用不含有害添加剂的各类烧烤辅料、作料、调味品;
- 6.烧烤人员自身卫生,烧烤过程干净,所用餐具等整洁、无污染;
- 7.各参与承诺的酒店,如承诺不属实,或违反上述承诺任何一项内容,将自愿接受消费者举报及卫生防疫、技术监督等部门的相关处罚。

参与本次承诺的10家烧烤店老总签名如下:



阳光会馆



总经理:陈敏

串大肉嫩是我们的风格,鲜香味足是我们的承诺!在秉承老济南炭烤的基础上,严把进货质量关,引进内蒙古小尾羊、太湖明虾等

高档原料,配以一次性竹签,所有烧烤师必须带手套、口罩进行烧烤,保证了烧烤的品质与卫生。烧烤小院可以让您与大厨一起体验一把DIY的乐趣。精致的小竹筐盛着羊肉串、鱼串、明虾、茄片、土豆片,让您置身在千佛山中也能体验那份济南城盛夏特有的风味。
地址:千佛山公园内

金汉森德啤烤肉世家



总经理:徐亮

酒店自创业以来就以“绿色、健康为已任。”我们二十种烤食品,采用自然果木炭现场烤炙,烤肉原料均采自维尔康及正规市场,烤炙产品的腌炙调料采用中西自然调料秘制而成。我们承诺:所有的食品都遵守国家《食品安全法》等多项有关法规。酒店是济南最早以德式自酿鲜啤酒和欧式烤肉为主打菜品的自助餐厅,欢迎广大消费者及有关部门监督检查。

地址:洪楼南路25号百花公园西门对面

大韩情缘特色烤肉店



总经理:崔继华

我们郑重承诺:烤肉所使用的原材料均由国内外知名厂家生产、配送,所有食品原材料在生产加工中杜绝与外界接触,天然、健康、无污染。公司对所有原材料供应商严格审核把关,做到营业执照、卫生许可证、动物检疫合格证三证齐全,所有食品原材料均达到国家食品卫生部门的标准,符合食品卫生法要求,并长期接受卫生防疫部门的监督检查,以健康、营养、美味的食品奉献给广大消费者。
地址:经十东路奥体中心西柳场馆东侧

清真好兄弟烧烤专业店



总经理:马军

纯羊系列烧烤严格甄选鲁西南黑山羊,专业养殖场品牌直供,每日精选活羊现宰,经清真古法处理,传承穆斯林习俗。新鲜羊肉由养殖场直接到餐桌,经保鲜工艺处理,由分解到烤制成熟经七道工艺流程,保证新鲜美味。羊肉当日宰割,当日销售,绝不过夜。烤肉作料考究,采用新疆阿克苏大粒安息茴香,青州益都红特选辣椒粉,保持清真烤肉特有香气,味道鲜美扑鼻。明炉烧烤选用纯枣木无烟木炭,炭火加热温度恒定,烤制的肉串外焦里嫩,回味无穷。
地址:二七南路山水大润发院内东北角

木林山韩国烤肉店



总经理:张曦

选用锡林浩特羊肉,其肉质细嫩、无膻腥味、色泽鲜美、肉层厚实紧凑。羊排为新西兰进口小羊排,高蛋白、低脂肪、瘦肉率高,肌间脂肪分布均匀,富有人体所需各种氨基酸和脂肪酸。本店承诺:所有食品不含任何食品添加剂和防腐剂,保证所有食品原汁原味。加强和改进食品安全管理,及时消除食品生产经营活动中的危害与风险,增强食品安全意识,营造放心安全的食品消费环境。
地址:经七路66号(育英中学对面)

舜城大自然烧烤



总经理:钱麟香

舜城大自然烧烤郑重承诺:各种烧烤产品货真价实,不用伪劣产品,纯真羊肉,假一罚十,质量第一、文明服务,诚实守信。严把进货质量,不用伪劣产品,确保食品安全。为济南的餐饮文化做出贡献,为济南的特色烧烤争光。大自然烧烤目前在济南已有多家连锁店,特色烧烤被评为“山东省特色名吃”。
地址:历下环山路73号舜城大自然烧烤
地址:二环东路省图北50米路东舜城大自然烧烤文化广场
地址:燕山西路43号舜城大自然烧烤城;

小俩口烤肉



总经理:李春雷

小俩口烤肉是源自齐齐哈尔烤肉风味的烤肉店。肉的来源是双汇冷鲜肉,品种有羊肉、羊腰子、牛肉、牛肋条、牛心管、牛板筋、牛舌、牛腩肉筋、五花肉、猪脆骨、里脊肉、猪腰子、鸡肉、鸡脆骨、鸡胗、鸡心、风干肠、烤实蛋、黄花鱼、鲑鱼、鲑鱼、培根肉、马步鱼、多春鱼,秘制翅尖翅中、牛仔骨。
我们承诺我们的烤肉源自正常的渠道,绝对健康美味,我们的食品是没有质量问题的。
地址:芙蓉街F3-3和芙蓉街F6号

如一顺传统炭火烧烤



总经理:张涛

如一顺特色羊肉串,是来自内蒙古锡盟,纯天然,无污染,含有多种菊科植物和名贵药材,草场生长的小尾寒羊精选的羊里脊肉。都是经过排酸处理的,吃起来口感更加细腻绵软。特色羊肉串全部是选自羊里脊和羊尾油串制而成,加工过程中,每条里脊肉大约有二两左右,切成方块,放上葱姜和胡椒腌制一个小时。我们羊肉串都是大串,吃起来口感肥香细腻。
地址:天桥区重汽翡翠郡东门往南100米!(原汽总)

影山烧烤



总经理:郝强

作为老济南的专业烤羊肉串,我们主要经营各种烧烤及特色大梁骨、羊蹄。我们承诺:所用生鲜羊肉等食材新鲜、保真。我们的烧烤所用羊肉系本地特产小山羊,味美、质嫩,口感非常好。烧烤及酱制所用各种调味品均为名牌产品,让顾客吃得放心、吃得开心。
地址:天桥区汽车厂西路2-11号



汉森潮州卤水
姜葱焗蟹
香炸银鳕鱼
欧陆烤肉
德国自酿鲜啤酒

金汉森德啤烤肉世家
第三届海鲜月

凭此广告每位 38元
(不与其他优惠活动共享)
有效期至2011年06月30日



地址:洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

订餐电话:0531-88111977