

相关链接

如何鉴别
真假羊肉

专家称,真正的羊肉发散,很难像猪肉等切出来有角有楞。许多羊肉串烤出来以后,看着有角有楞,色泽一般,一吃有羊肉味,但没有真正的羊肉浓香!那肯定是假的!真正的羊肉串烤出来以后没有明显的楞角,收缩厉害!比较圆滑,色泽发亮,一吃,比较劲道,有羊肉特有的浓香!消费者可以学着从色泽、纹理、脂肪分布三个方面来分辨真假羊肉。

色泽:羊肉的颜色是鲜红色,但比牛肉略浅;猪肉是粉红色,鸭肉则是暗红色。此外,羊肉的脂肪部分应该是洁白细腻的,有些羊肉卷脂肪部分发黄,是冻得太久了,这种羊肉新鲜度很差,营养口感也不好。

纹理:猪肉纹路较粗,排列分布也不规则,会呈现网状结构;羊肉的纹路较细,呈条纹状排列分布。

脂肪分布:牛肉和羊肉区别于其他肉类的一大特征就是瘦肉中混杂脂肪,细看丝丝分明,俗称“大理石花纹”,猪肉和鸭肉则没有。一些假羊肉通过把肥瘦猪肉切碎再压紧切片,也能做出这种花纹,但纤维混乱,很容易辨识。

□李伟

盛夏的傍晚,真假羊肉并存的济南烧烤,依旧是人们夏季的惬意去处。

遍布泉城街头的各式烧烤店林林总总,烟熏火燎的弥漫中,孜然的特殊香味让您痴迷,全然顾不上羊肉的真假好坏。近日,记者走访中发现,并不是所有的烧烤都全员满座。有的人声鼎沸、串不够卖;有的门可罗雀、串不出手。

同是烧烤有忙有闲

现场镜头一:6月10日晚9点,记者来到无影山汽车厂西路看到,虽然是晚上九点了,但这里的影山烧烤大约30多张小桌坐满了吃烧烤的食客。参与上期承诺报道的店主郝强说:“烧烤炉后面挂着的两大片鲜羊肉是当天刚宰杀的,肉都是定点采购。这几天的生意都很好,但不知为什么,他旁边的另外两家烧烤摊今晚都没干。”

现场镜头二:6月11日晚6时30分左右,记者来到洪楼南路的金汉森德啤烤肉世家,一进入大厅,就看到满满的顾客。该店值班经理宋先生说:“昨天见报的放心肉承诺新闻报道里,也有我们徐总的承诺。从昨天到现在,顾客一直很多。”而当晚8点左右,记者路过花园路的一家烤肉店时,看到的却是相反的冷清场景。

羊肉保真义不容辞

回访商家一:6月12日下午,舜城大自然烧烤的石经理给记者打来电话称,该店坚持多年的货真价实的各种烧烤产品经本次承诺报道后,再次提升了品牌知名度。店里之前制作了很多块“纯真羊肉,假一罚十”的宣传牌,还想把这次见报的承诺内容再制作成

烧烤虽诱人
保真才叫香

宣传牌悬挂在各个门店里,以此接受社会监督。

回访商家二:6月12日晚上,参与承诺报道的清真好兄弟专业烧烤的马经理再次与记者进行了交流。他说,作为传统穆斯林烧烤工艺与济南烧烤文化的结合,清真好兄弟近10年来纯羊系列烧烤传承穆斯林习俗,每日精选活羊现宰,经清真古法处理。由分解到烤制成熟经七道工艺流程,羊肉当日宰割,当日销售,绝不过夜。

引导监管留住特色

消费声音一:6月13日晚,在

堤口路一大型社区门前的烧烤广场上,和朋友一起吃串儿的孙先生感慨地说:“八几年的时候,我就开始在一九面粉厂那里吃串儿,那时一律三毛钱一串,绝对都是真的!太好吃了!成了济南特色了!但近些年以来,干的人越来越多,掺假也很普遍。不过,话又说回来了,干嘛掺假呢?是真肉就随行就市,该卖多少钱就卖多少钱啊,总比掺假好吧!”

消费声音二:在本次承诺报道后续的采访过程中,一位自称姓马的女士说,去年起,就有很多烧烤店标榜“活羊现宰”,以此证明自己的羊肉新鲜、保真。这招还真灵,一下子生意火爆起来。不

过,现场宰杀,鲜肉悬挂,到底还是无奈之举,还是吸引客人的噱头呢?

消费声音三:从事媒体工作的夏女士称,虽然济南的羊肉串市场非常火爆,但缺少统一的管理。一些不法小贩为了争取更大的利润空间,挖空心思地在羊肉串上作假,例如选用劣质肉品来代替羊肉,通过肉块中间加羊油或是浸泡肉块的方法保持羊肉的香味等等。面对消费者,希望烧烤经营者一定要扪心自问,对不对得起消费者?也希望政府相关部门能有有效的监管和引导,让消费者吃到更放心、更健康的羊肉串,保住济南烧烤的特色招牌。

紫燕百味鸡为何迅速立足济南



紫燕百味鸡进入济南市场,给济南消费者带来了更好的卤菜美味,紫燕开业时以七折优惠的促销形式,吸引了不少消费者。笔者近日再次来到位于和平路的紫燕百味鸡店门前,发现前来购买的人还是很多,高峰期时还是要排队。尽管其他商家以打折促销的形式竞争,却还是挡不住消费者进入紫燕专卖店的脚步。

紫燕何以在短短一个月左右的时间里就开设了近30家专卖店,且占据了不小的市场份额呢?这个来自四川的卤菜品牌何以深深的吸引了消费者?

通过对顾客的了解得知,消费者喜欢紫燕的原因首先是其口味,济南市场多年来一直食用以扒鸡、猪蹄为主的盐卤口味,难以满足消费者消费水平的提升和口味多变的需求,而紫燕的到来恰好满足了消费者对新口味、高标准的需求。

紫燕以其特色品种百味鸡、藤椒鸡、芙蓉鸭、精品肺片等创新口味的菜品,给消费者带来了全新的感觉。其中百味鸡是目前济南市场没有的口味品种,很多小朋友一吃就忘不了;藤椒鸡更是在传统凉拌鸡的基础上大胆创新,与传统油腻卤

菜相比,口味更清爽,辅以青花椒、青辣椒,夏天吃起来口感确实好;芙蓉鸭更是把四川卤鸭的优点体现的淋漓尽致。

夫妻肺片发源于四川,见过紫燕的夫妻肺片后才发现什么是精品。紫燕精品夫妻肺片突破传统选料,采用上等牛肉、牛筋、牛肚、牛百叶、鸡鸭肫、鸡脚筋等十来种原料,品种自选,根据顾客口味先称后拌,辅以紫燕秘诀配方的高汤和辣油精致调拌并包装而成,吃过后才知四川人做的夫妻肺片就是不一样。

不仅是口味,紫燕的每一份菜都用纸质礼盒包装,既显得有档次还免除了洗碗的麻烦。装修更是显档次,实现了目前卤菜行业最先进的冷链销售,制作、生产、配送、销售均采用保鲜设备,确保食品安全。细心的顾客会发现紫燕柜台上有一个温度显示器,原来他们的销售柜台都是制冷保鲜的,让顾客吃得更放心。

紫燕发挥全国20多个分公司、1000多家店,统一采购的优势,部分原辅料同价格品质更好,所以能以一个很高的品质进入济南市场,而且紫燕还有四个自己的原材料基地,以确保绿色原材料的供应及食品安全。

紫燕百味鸡的到来和成功,说明了“规模创新经营才是王道”,也才能满足消费者日趋提高的口味、服务、包装、档次、健康需求,紫燕模式或将引发济南卤菜行业口味和整体标准的转变。

“小酒”时代来临
时尚小巧型白酒抢攻市场

近年来,由于对个人健康的重视,人们的饮酒观念发生了巨大的变化:从劝酒成风到三五知己或是一家人共聚小酌。在这样的饮酒新时尚下,仅为45度,容量128ml的金六福小烧因适合日常饮用,一经推出便迅速获得了市场认可。有数据显示,金六福小烧上市数月,即获得不俗销量,成为今年白酒新品销售增长速度最快的产品之一。

据了解,温和的度数、适度的容量,是金六福小烧卖得好的重要因素。而独特小巧的包装设计,风趣诙谐的俏皮诗,在玲琅满目的商品货架上,也更容易吸引消费者眼球。喜爱喝白酒的王先生说:“朋友家人相聚喜欢喝点小酒

助兴,但都是选择小容量的,可以每人一瓶喝,也可分着喝。”“‘好酒不图菜,图的是痛快,一口小烧酒,幸福天天有。’金六福小烧希望通过活泼的外形,俏皮的小诗,让积极乐观的正面能量传递给人们。”金六福集团品牌总监付先生表示。

业内人士评论,金六福小烧带来的是新鲜有益的“白酒文化”,倡导的是一种互动和谐的文化,人文关怀的理念,有望引领潮流的动向。据悉,在建设幸福社会的大背景下,金六福还特别建立幸福公社官方微博(weibo.com/jinliufujia),在与消费者积极互动中传递幸福、分享幸福,逐渐受到了网友的广泛关注。

悠优火锅
悠优流水自助火锅
蓝色流水,悠悠小船,守着水道吃火锅

夏日特惠午餐
33元/位
(不与其它优惠活动共享,凭此广告送5元代金券,有效期至7月15日)

悠优火锅
流水自助:悠优火锅独家开发的流水自助循环系统,使用特制的小船运送菜品的上餐方式,使顾客不用离开桌位即可随手取用自己喜欢的菜品。

环境优雅舒适:蓝色的流水,悠悠的小船,浪漫的灯光,柔软的座椅,轻柔的音乐,悠优火锅是您家庭聚餐、朋友谈心、宴请宾客的最佳去处。

性价比超高:锅底免费、小料免费、高档饮料、原浆啤酒、西点中点、水果、沙拉、精品凉菜、冰淇淋、水果捞、各种茶全部都免费,真正的一票到底,性价比超高。

悠优火锅
悠优流水自助火锅

高端品质 高档享受 环境优雅 大众消费

锅底\小料全免费,一票到底
凉菜\糕点\水果\冰激淋\鲜啤酒\健康饮品
优质茶饮无限供应

悠优火锅冻源店地址:冻源大街圣凯摩登城肯德基东临

订餐电话:55504797

悠优火锅北园店地址:北园路和历黄路交叉口往东200米路南

订餐电话:55504798