

# 好油工坊



## 难得好油快来抢购

前段时间，广东爆出一厂生产的部分花生油检出黄曲霉素超标，甚至有的花生油为毒油+香精调制而成，如果吃了不合格的油，内含大量致癌物质，最终影响消费者的健康。泰城一位市民担忧地说：“任何食品都是新鲜的好，农民朋友有习惯每年下来新花生去油坊加工一年用量的油，结果得食道癌的几率特别高，所以一定吃新鲜油。”

好油工坊的一位工作人员说：“花生的进价从3元/斤到8元/斤不等，所榨出的花生油油香有很大差距，我们家的油料都是筛选最好的花生，希望市民们吃得放心。”

好油工坊主要生产花生油，所用花生米是经过精挑细选的商品米，采取物理压榨方法，花生米经过筛选，然后碾碎、蒸胚、炒料、压榨，每一道工序都严格把关。具体流程是，花生米经破碎后成为花生坯，先蒸熟五分钟后，进入第二熟环节炒坯。炒约5分钟，自动进入大铁锅精炒。将花生坯炒至金黄油亮，香味浓郁时方可出锅。再利用传统立式的油顶式榨油机，进行压榨花生油。

座落在东岳大街泰山名人酒店一个花生油作坊引起越来越多的市民注意。好油工坊经营近半年来，让周围走过、路过的人都看在眼里，“信”在心里。

好油工坊工作人员表示：我们这里很少存油，都是随来随榨，榨完拿走，油坊里多存油，人家会认为不新鲜，大家看见油的都是当场榨出来的，什么都不掺的。好油工坊一直接受顾客监督，让大家吃上放心油，工坊所有花生油全部现榨现卖，以保证花生油新鲜度，避免放置过久，食用价值降低。

“我们全家就吃准他家的油了，以前吃的花生油保质期能两年，想想里面肯定有大量的防腐剂。既然家门口有这个看得见，摸得着的好油，我们为什么还要吃加了大量化学剂的食用油呢？”一位市民感慨地说。



# “关注民生、健康，天天吃上新鲜油”

好消息，好油工坊优惠火热进行中……

文/片 本报记者 赵苏炜

“关注民生、健康，天天吃新鲜油。”一直是泰城首个“透明”好油工坊的奋斗宗旨。全身用玻璃打造的好油工坊已推出新的惠民促销活动，年卡优惠，限量发行，每年免费送货上门12次。

## 精品不贵 健康最重

目前，好油工坊联合泰安电视台《天说事》、齐鲁晚报、泰山晚报特推出“关注民生健康，天天吃新鲜油”的活动。活动内容：

- 1、年卡优惠：1000元送200元（充值1200元）；
- 2、限量发行；
- 3、每年免费送货上门12次。

**特别说明：年卡使用无期限限制**

“好油的每个环节都是精品，自然也

就有他的价值”好油工坊的一位生产者说。目前经过促销活动，好油工坊制作的油已低于市场平均价格。由于花生油是纯度越纯，油的重量越轻，与同等重量的油相比，好油作坊的油量更多。许多吃过好油工坊花生油的顾客都回馈说：“吃好油工坊的油炒菜、做饭不需要放太多的量，他们的油浓度高，香醇，可以减半食用。”

好油工坊的总经理李斌说：“我们一直在提醒顾客，吃好油，少吃油。”吃一年好油是对市民身体健康最大的实惠，平均

算来，也许一位市民每天吃油仅仅多花一角钱，但就一生的健康投资来说，这的确微不足道。

根据中国营养学会制定的《中国居民平衡膳食宝塔》，专家建议成年人每人每天摄入的油脂别超过25克。而有关调查显示，目前北京、上海等城市人均食用油都超过了80克，远远超过了标准。营养科医生说，食用油选择不当或进食过量都会增加心脏病发病风险。心脑血管病应该从合理膳食开始，尤其应该从科学使用食用油开始。

## 4年心血 独创新油坊

李斌是好油工坊的创始人。他今年39岁，2000年在印染厂下岗之后转做食品行业，一直从事食品类糕点加工，当他看到全国大量地沟油的报道时，李斌很痛心，并决心他生产的糕点必须出自好油制作。当愁于买不到放心油时，他励志自己开一家好油工坊，让老百姓都能吃上好油，用上好油。

2008年，李斌整理出一系列思路，并

处处关注食品油的制作，脑海中勾勒出精制油制作的流程，后来又愁于买不到理想中的制作机器。李斌亲自设计设备草图，到全国各地寻找合适的机械生产厂，创造出如今的好油工坊生产线。目前，除压榨机器以外，其他所有的设备包括筛选机、粉碎机、炒料机等全为他个人独创。

李斌他很庆幸在事业的道路上遇上了许多知己和共鸣者。来自北京怀柔区技

术监督局的一位家属提出邀请，希望李斌能把好油工坊发展到北京，广东的一位开发商也希望与他合作开场。并有来自全国各地的同行到他的好油工坊参观学习。

好油工坊总经理李斌感慨地说：“面对如今市场众多金钱的诱惑，我不会轻易动摇，走捷径，我将不惜一切坚持食品安全重于泰山的理念，自始至终让泰城市民乃至全省市民吃上纯正花生油！”

专注榨良心油  
请您吃放心油

好油工坊 放心油

好油工坊三不怕

一不怕看 现榨现卖 公开透明 生产良心油  
全透明操作，花生精挑细选，只有好的花生才能出好油，让老百姓吃上放心油。

二不怕尝 能回到最纯朴年代的味道  
三不怕算 好产品明算帐  
花生精挑细选压榨而成。现在市面上的好花生是7.5元/斤，需要2.5斤才能出1斤优质花生油，而我们的售价是19.8元/斤，市面上5升花生油相当于8.8斤花生油。车间内有空调，卫生安全，卫生也需要成本。

泰安市一心一品食品有限公司 地址：奈何东路16号（华侨大厦西南门）电话：0538-7770002

专注榨良心油  
请您吃放心油

好油工坊

关注民生健康  
天天吃新油

贺新年

好油工坊

一心一品食品有限公司荣誉出品

泰安市一心一品食品有限公司 地址：奈河东路16号（华侨大厦西南门）电话：0538-7770002