

火锅店体验调查!

浪费最多的可能是它

有人说“没有蘸料的火锅是没有‘灵魂’的火锅”。在一些食客眼里,蘸料无疑是吃火锅的“灵魂”物料。如今,有不少火锅店调料采取自助模式,调料区摆着满满当当的各种调料,食客可以依据个人口味自由调味。然而,蘸料自由的同时往往伴随着蘸料浪费,4月中旬,记者对福州市区10多家火锅店进行调查采访,发现蘸料过量、蘸料弃用现象较为常见,几乎每家火锅店都有蘸料浪费现象。



调料品种多达40种 半斤装蘸料碗被嫌小

火锅店一般对蘸料都单独收费,并且往往把“蘸料自由”当作一个宣传点。“蘸料自由选配”“30种调料供您选择”“调料不限量”“自由发挥”“爱咋整咋整”宣传用语随处可见。

油盐酱醋无疑是最基础的调料,而火锅店的调料之丰富则让消费者开了眼。福州市区的品牌火锅店调料品种少的20种,多的有40种。4月14日,记者在海底捞(福州东百中心店)看到,该店光调料台就设有3个,每个2米多长,台面配备23个调料盅。这些调料盅错落摆开,有干料有油料,有麻酱小料有香油小料,还有许多调料可直接当小吃食用,如五香牛肉粒、花生碎、酥黄豆等。服务员告诉记者,除菜品按实际下单收费外,蘸料按11元/位收费,饮料按8元/位收费,都是不限量。

位于福州阿楷美食街的“没什么·两样”重庆老火锅店有2个超大调料台,调料台长达三四米,每个调料台都放置有19个调料盆,还有几个容量更大的调料缸。墙壁上写着“蘸料秘籍放蒜泥加香菜倒香油爱哪个整

哪个整”。服务员告诉记者,蘸料按位收费,不限量。在九宜·万象城的牛一牛潮汕牛肉火锅店,店家提供10多种调料,并声称调料秘籍是“自由发挥”“爱咋整咋整”。

记者注意到,一些火锅店用的蘸料器皿是容量较小的瓷碟,有的是葫芦状的双耳碟,有的火锅店的蘸料器皿用的则是碗。4月15日,在福州五四路八合里牛肉火锅店调料台,记者看到上百个蘸料碗叠放在一块,边上有10个调料盅和3个调料瓶,壁柜上贴着“自助酱料台6元/位”字样,店家并未提供容量更小的蘸料碟或碗。

位于福州市省府路的朱光玉火锅馆提供的也是蘸料碗,叠放在调料台下方,也未见其他容量更小的蘸料碟或碗。记者询问为何蘸料用碗装时,服务员卿先生表示,根据该店的火锅配置这样的蘸料碗。虽然这个蘸料碗可以装半斤的调料,但有的顾客还嫌不够大,因为要将火锅菜品放在调料碗中搅拌或滚动浸湿,如果碗太小,搅拌时蘸料容易溢出。



蘸料难“光盘” 用多用少争议大

记者调查发现,一些火锅店在调料区和餐位区均放置反食品浪费的标识和适量取料的提示。由于蘸料供顾客自行选配,随意度较大,多拿少食、蘸料过量、蘸料弃用现象较常见,几乎桌桌都有蘸料浪费现象。由于调料使用量大,导致火锅店不得不适时添加调料。在一家火锅店,记者看到服务员推着三层油碟专用车时不时给调料台添加调料,专用车上第一层的好几个调料瓶都空了。

在火锅店餐位区,记者发现顾客面前放置三四个蘸料碗的现象十分常见。有的顾客将蘸料碗盛得很满,仅蘸了几次菜品,就不再使用;有的因蘸料配置不对

味,只好弃用;有的因火锅锅底本身味道不错,蘸料就成了鸡肋,最终分毫未动就被服务员收进厨余垃圾桶。

面对琳琅满目的调料,不少消费者其实有点懵。消费者王女士告诉记者,平时在家里见不到如此多的调料,到了

火锅店才知自己“肤浅”了。调配火锅蘸料时又感觉有点挑花眼,不知从何下手调配。记者调查发现,大多数火锅店没有告知消费者蘸料配方,也没有告知消费者调配的用量。

记者就蘸料使用情况采访了一些食客。不少食客并未把蘸料浪费当回事。有的人认为,蘸料作为吃火锅的辅助品,只要实现菜品“光盘”就不算浪费;有的人认为,蘸料已经付费,蘸料怎么配、怎么用是自己的自由;有的人认为,不同火锅菜要配不同的蘸料,一个人用几碟几碗蘸料也很正常;有的人说,蘸料不能当饭吃,本来就不可能实现“光盘”。

一家火锅店的服务员告诉记者,消费者一般不会刻意浪费蘸料。但不同火锅店火锅特色不同,同一家店也有不同锅底,同一锅底还有不同食材,有可能要适配不同的蘸料。不是资深食客根本无法配置相适配的蘸料,因此因随意配置、乱配置导致的蘸料浪费现象还是较多。

位于福州市尚宾路的百加百火锅店老板告诉记者,消费者口味各有不同,店家不好干涉消费者如何用料,只能提醒消费者适量取料。许多蘸料都是用香油、麻油、蚝油、辣酱、肉酱配置,这些蘸料口味较重、热量较高,难以实现“光盘”。

福建安康食品安全研究院的宋女士在接受记者采访时说,有必要给消费者提个醒,蘸料自由要有度,并非越多越好。吃火锅主要还是吃特色锅底和鲜美食材的本味,并不是来吃蘸料的,蘸料起到的是辅助作用。如果因为蘸料收费而弄一堆调料来蘸食火锅菜品,可能会“喧宾夺主”。另外,许多蘸料的热量很高,譬如芝麻调味油热量是898千卡/100克,远远高于牛肉羊肉每百克的热量。1勺香油10克,含热量90卡,消耗这勺香油热量走路需要62分钟。许多消费者吃火锅发胖,以为是吃肉吃海鲜吃多了,其实是高热量的蘸料吃多了。

福州资深美食家老潘认为,吃火锅,科学搭配很重要,火锅和相应的蘸料配方搭配起来才能取得最好的美食效果。有时候简单配制的蘸料如“蒜末+香油”,反而更能突出火锅的美味。火锅店经营者应根据自家火锅特色,给消费者提供适合的蘸料配方及配制步骤,并在调料区或菜单上公示,避免消费者盲目配制蘸料导致食材的浪费和美味的缺失。经营者还可以在火锅锅底配方上下功夫,确保特色火锅菜式质量,让消费者“不用蘸料照样美味”,给消费者提供独特的火锅味觉体验。

福州不少火锅店经营者也意识到蘸料浪费给经营带来的成本压力,开始主动在调料区放置提示牌。溜溜转火锅店在自助调料区张贴“适量自取请勿浪费”提示语;小肥羊火锅餐厅在自助蘸料台张贴“勤拿少取避免浪费”提示语;还有一家火锅店提示“锅底有料咸淡刚好建议少加蚝油、酱油”;海底捞(福州东百中心店)在调料台公示热量成分小提示和味碟搭配攻略,将30多种调味品每100克所含热量一一公布,同时公示8种特色蘸料配方,供消费者参考。

福建省消委会工作人员陈女士建议火锅店在调料区放置反食品浪费的提示牌,提倡适量取料;积极向消费者推荐本店特色蘸料配方;配置浅碟小碗、定量小勺,提供小份蘸料,以有效减少浪费。

据中国消费者报



提倡适量取料 少取勤拿最相宜

