



“裸厨时代”调查团,行动! 首站走进新派火锅店 “唯新煮义”主动亮厨

3·15 TOP生活
维权在行动

调查一:唯新三宝

汤,每天由专人熬制5小时
肉,只用自家饲养的小牛肉
沙棘汁,新鲜野生沙棘果现场榨汁(维C含量丰富)

在“唯新煮义时尚养生火锅”,最出名的就是“唯新三宝”:一汤一肉一杯饮。所谓一汤,就是麻竹鲜汤,据说有清热、定惊、安神的功效。“唯新煮义”选用的麻竹,是生长于云南瑞丽地区一种特有的竹子,自然晒干成形。每天有两位厨师专门负责将麻竹、老母鸡、土老鸭、乳鸽等一起入锅大火熬制5个小时,直至汤呈青白色,一股清香缭绕,才算熬成功。调查团部分读者在不加任何作料的情况下品尝了麻竹鲜汤的原汤,确实堪称鲜美,而且余味还有麻竹的清香。最值得称道的是,如果您在吃火锅时点了麻竹鲜汤锅底,每一次添汤全部都是原汤,绝不会出现一般火锅店任何锅底都只添白开水的情况。这就意味着,自始至终都能让火锅内保持原汤原味。

所谓一肉,是指带骨小牛排。这种小牛排全部来自2岁半至3岁的小牛身上,而且都出自“唯新煮义”在河北的牛肉养殖场。当调查团走进“唯新煮义”店内的肉类冷库间时发现,冷库的高低、彩色、标签完全不同,而且这个房间采用了大大的透明玻璃,顾客进店后一眼就能看得清清楚楚。据相关负责人介绍:“不同样貌的冷柜储藏功能不同,我们会根据食材特点分类冷藏,然后在标签上写明入柜时间和最佳食用时间。”

所谓一杯饮,指的是沙棘汁,更是一绝。绝在哪里?其由沙棘果榨汁而成,不过,这种果子产自山西和内蒙古交界一带,在河南的水果市场基本见不到。沙棘果的维生素C含量远远高于鲜枣和猕猴桃,从而被誉为天然维生素的宝库。但是,正因其维C含量超高,口感会比较酸。所以,“唯新煮义”结合沙棘果的特性,将其榨汁并加入适量白砂糖和水,做成果汁饮品。在榨汁操作间里,调查团看到,果汁中加入的糖是精品白砂糖,加入的水全部是“农夫山泉”。沙棘汁除了维C含量丰富外,还能起到开胃、美容的功效,所以在唯新煮义店内非常受顾客欢迎。

自上周本报《TOP生活》提出“裸厨时代”,启动系列餐饮调查活动以来,已有数百名读者和食客前来报名。更值得一提的是,该活动启动第二天,就有餐饮企业勇于报名。这第一个敢向大家敞开厨房大门的就是“唯新煮义”,一家时尚温馨、崇尚健康的新派火锅店。3月11日,郑州晚报《TOP生活》“裸厨时代”读者调查团首次发团,一行30人来到了位于城东路与东大街交叉口的“唯新煮义时尚养生火锅”,零距离“调查”该店后厨。郑州晚报记者 王一品 周静静/文 慎重/图



调查二:海鲜 只卖当天,新鲜度最重要

“唯新煮义”的海鲜就摆放在大厅走廊顶端,在进店必经的地方。有调查团的团友发现,包括生蚝、笔管鱼、龙利鱼等海鲜并没有放在冷柜中,基本上是直接放在操作间的台面上,只是下方铺了些冰块。难道就不怕温度过高而变质吗?

“我们的海鲜只卖当

天,早上送来,晚上一般就卖完了,所以不会二次冷冻,更不必担心会变质。”“唯新煮义”的厨师长介绍道,“海鲜最重要的就是保证新鲜度,很多顾客都是冲着我们的海鲜而来的。越新鲜,就越供不应求,基本不存在卖不完的情况。就算真的偶尔有些许剩余货品,我

们也会在晚间的员工餐中‘解决’掉,绝不留到第二天。”

据了解,在“唯新煮义”,这种新鲜度除了充分表现在海鲜产品上,还在面点上得以充分体现。比如水饺,全是现包的。如果您不放心,可以要求厨师推着操作车到您的餐桌旁现场包饺子。

调查三:蔬菜 根据二十四节气实时更新

橄榄菜、水晶菜、虫草花、西洋菜……这些营养丰富、口感俱佳的蔬菜,平时在郑州的菜市场和超市并不常见,但是在“唯新煮义”都能尝到,而且是最新鲜的。“有的菜是空运来的,有的是当天到蔬菜基地直接采购的。”相关负责人表示,“我们店之所以

取名‘唯新煮义’,除了有‘唯新三宝’外,还有很多新菜式,就是要突出一个‘新’字,既新颖又新鲜。”最有趣的是,“唯新煮义”的餐单会根据二十四节气实时更新,以确保餐桌上总有最鲜美的时令蔬菜。比如3月11日当天,调查团看到的“惊蛰餐单”,上

面的田园蔬菜、健康鲜榨果汁非常丰富,不乏小油菜、韭菜、菠菜、春笋等时蔬。假如在冬季,菜单又会变得充满暖意。

调查团的团友们在品尝了新鲜蔬菜后,纷纷表示:“这才能称得上是时尚新派火锅啊,处处有新意。”

调查四:洗餐间 每个碗至少刷三遍

“唯新煮义”的厨房和平时我们见到的饭店后厨最大的不同有两点:一是几乎所有操作间都采用透明玻璃,和本报此次活动所提倡的“裸厨时代”不谋而合;二是从直观感受上讲,这个厨房里所有操作间的地面都是干干的、洁净的,没有污

渍,也没有湿滑感。包括洗餐间,地面和操作台上也都很整洁。

洗餐间里一位正在忙着刷碗的大姐告诉大家:“我们培训时,师傅就要求每个碗至少要认真洗三遍。第一遍是普通清洗,先把碗上的食物残渣冲洗掉。第二遍要去

油渍,适量使用洗洁精仔细刷洗。第三遍做最后的冲洗,必须确保不留污渍,也不留洗洁精。如果遇到特别油特别脏的碗,那就不只要洗三遍了。”据介绍,碗筷洗好后,还要放在消毒柜中进行消毒杀菌,之后才能再重新摆放在餐桌上。

调查五:服务 24小时营业,贴心服务转不停

提及服务,“唯新煮义”也很有创意,不同的时段提供不同的贴心服务。据了解,该店24小时营业。首先,您任何时间进店就餐,

都能免费享受一杯沙棘汁。其次,如果您选择在非正餐时段就餐,还有特别优惠。例如,晚上10点至次日上午10点这段时间用餐,可

以享受七九折。第三,当您消费满一定额度时,还会获得一张白金卡,之后每次在此用餐均有优惠,生日当天更有大惊喜。