



2月15日凌晨,蜀国烤鱼店内,冰柜中可见十多盘已提前烤好的鱼,它们将在第二天以新鲜鱼的身份出现在餐桌。



蜀国烤鱼店内,后厨员工正将客人吃剩的“炭锅大盘虾”中杂物挑出,剩下的辣椒将二次使用。



每天晚上七八点,蜀国烤鱼分店都是座无虚席。



同是晚上7点,蜀国烤鱼分店后厨杀鱼间肮脏不堪。

簋街蜀国烤鱼分店欺客四宗罪

记者暗访发现,该店存在缺斤短两、“口水”辣椒等情况



2月13日晚8点,簋街东侧蜀国烤鱼店分店,记者应聘服务员。

自称是经理的男子用3分钟交代了月薪等问题,无需资历、健康证明即被录用,被告知第二天上班。

正式工作10分钟后,记者所“从事”的服务员就开始欺骗客人。

场景一:缺斤短两 报重2.8斤背后的玄机

2月14日下午3点,蜀国烤鱼分店开门营业,营业时间至凌晨3点。

情人节让烤鱼店的生意异常火爆。6号桌一对情侣点了麻辣味的烤乌江鱼和几份配菜。

按店内规定,做烤鱼鱼的流程是:捞鱼,给客人看活鱼报斤两,如客人满意,杀鱼加工,加入配菜,最后上桌。

“刚给您捞了条2斤8两的鱼,重量可以吗?”“行,快点去烤吧。”这对情侣头也不抬地答应。

报鱼重量的时候,记者有些心虚,因为在后厨,服务员压根儿就没有捞鱼,更别提称重。“对于有些客人,你骗他们说捞了鱼,他们也会相信的。”餐厅经理对记者说。

虚报2斤8两的乌江鱼被写到菜单上。争执发生了。“以前不是没吃过烤鱼,2斤8两的鱼这么短?”烤鱼上桌后,情侣中20多岁的小伙子指着鱼问。

饭店闫(音)经理赶紧凑上前说,“鱼都是要去鳞去内

脏的,烤完了鱼会缩小,很正常。”他微笑着解释。

没有证据,小伙子结了账。

对于这次争执,闫经理特意悄悄问了后厨,后厨回复:鱼重约2斤3两。

“2斤8两”在蜀国烤鱼分店,是最常见的报鱼重量。闫经理嘱咐,告诉点鱼的客人,店里今天鱼都比较大,最轻的也有2斤8两。暗访的数天内,记者给客人点的鱼中,除2月15日晚点了一次2斤3两的江团鱼之外,最轻的鱼也有“2斤8两”。

但后厨烤鱼厨师老杨的面授机宜,却是另一种情况。

“干我们这行,什么鱼大约多少斤,一看便知。烤出来的鱼重量(食客)就不容易看了。”老杨指着一条长约30厘米的烤鱼说,这条鱼应该在2斤2两左右。按照老杨教的可见,送到餐桌上有约一半的鱼,都在2斤2两左右。这样一来,不少端上餐桌的鱼缩水约6两。

不光是烤鱼,另一道招牌菜“飘香馋嘴蛙”也同样缺斤短两。

16日凌晨3点,最后一桌客人点了4斤2两半蛙,配菜员说,“最后的客人要给最特别的待遇,拿2斤就行了!”

场景二:偷梁换柱 亲见摔死鱼 顾客吃不到

蜀国烤鱼分店的闫经理向“新服务员”传授了很多应对顾客的技巧。

簋街,北京著名餐饮一条街。东西约一公里长的小街,夜不闭店,这其中挂了“烤鱼”招牌的餐厅就有20多家。

近日,多位读者向本报反映,在簋街一些烤鱼店就餐,多次发现鱼盘中有头发丝等异物,食客大多怀疑烤鱼的斤两“注水”。本报记者应聘服务员,进入4家烤鱼店暗访发现,缺斤短两、使用“口水辣椒”、死鱼冒充活鱼、为食客端上隔夜烤鱼……已成为个别饭店惯用的手段,而后厨卫生状况的恶劣,也为就餐者身体健康带来隐患。



蜀国烤鱼分店后厨,一条乌江鱼已死去。

活鱼一样被烤熟。

第二天,这些隔夜烤鱼经过加热,经过捞鱼看鱼的“掩护”,都摇身一变,成为现杀现烤的新鲜烤鱼。

蜀国烤鱼分店的菜单中称,“蜀国烤鱼,用独家秘制调料,经特殊方法腌制,然后放在炭火上烤制,使其皮焦肉嫩,将其放入40多种秘制汤底的容器中……”

在几天的暗访中,既没有见到腌制过程,也没有见到号称的“四十多种秘制汤底容器”。一条烤鱼的做法,仅仅是把烤好的鱼放入盘内,再把炒好的一锅辣椒油、豆豉等作料淋在鱼上,最后倒入配菜。

正因为以上情况,才有客人觉得烤鱼不新鲜、不入味。

“烤鱼时不用加任何辅料,烤熟就行,最好烤得外皮发黑,”老杨用手指戳着一条有点烤焦的鱼说,“有客人就喜欢吃烤焦的鱼。”

场景四:废物利用 “口水”辣椒重复使用

烤鱼制作过程会使用大量的油和辣椒。无论是油还是辣椒,饭店都有废物利用的方法。

2月14日,饭店垃圾间里,长期放着一个约1米高的白色塑料桶,桶口盖着一口钻了50多个眼的铁锅。

“客人吃完鱼,记得把剩下的烤鱼和油倒在锅里,等残渣满了,就把残渣倒入垃圾桶,饭店都有废物利用的方法。”

把烤鱼残渣倒入“漏斗锅”内,残渣中的油便会滴入塑料桶中。每天凌晨,白色塑料桶中都能收集近一整桶油。

每天凌晨2点半,厨师都会把桶里的油舀出来,放入塑料箱,然后摆在店外马路边。凌晨3点,一辆白色金杯车就会停在烤鱼店门口,将街边的剩油收走。

而后,车内会走下来一对中年男女,男的挑着两个空桶,女的拿着勺,再进店把店内的烤鱼残渣装入桶内运走。

对于油的用途,这对中年男女只字不提。

炭锅大盘虾和炭锅鸡翅中这两道菜中,都使用了大量的干辣椒,在蜀国烤鱼分店,客人饭后剩下的干辣椒都不允许倒掉,会被回收再使用。

杀鱼工强子闲的时候会做“择辣椒”的工作。他将盘中吃剩的虾头、鸡骨头等物挑出来扔掉,剩下整盘的干辣椒。

有的时候,客人会把卫生纸、烟头等脏东西扔到辣椒里,但这依旧不影响干辣椒的回收再使用。

“这些干辣椒回收后,还可以接着做麻辣小龙虾用,再有客人点大盘虾什么的,也能接着使用。”烤鱼工老杨说。

在厨房,这些重新收集的干辣椒被装入大铁盘,放在厨师的身后。最多时,装干辣椒的铁盘码放了6层高。

“虚报”盈利 月入两万元

按照蜀国烤鱼分店店内的菜单报价,草鱼38元每斤,鲇鱼和乌江鱼48元每斤,飘香馋嘴蛙卖48元一斤,江团鱼68元一斤。

根据新发地批发市场最新的批发价,草鱼每斤在6元左右,鲇鱼每斤约为8元,乌江鱼约为每斤10元,而牛蛙每斤也约为10元。

“鱼和蛙在做的时候,无论多重,用的配料和油都是相同的。”蜀国烤鱼分店闫经理说,“每条烤鱼(在重量上)多报个2两很正常。”

由于卖出烤鱼的重量均在2.8斤以上。如果按照虚报出2两的分量计算,一天售出70条乌江鱼和鲇鱼,10份馋嘴蛙来计算,加上每斤48元的售价,保守估计,靠着虚拟出的分量,烤鱼店日均将多赚取约800元,一个月下来,光是在缺斤短两上的盈利,就至少可达2万元。

“鱼和蛙在做的时候,无论多重,用的配料和油都是相同的。”蜀国烤鱼分店闫经理说,“每条烤鱼(在重量上)多报个2两很正常。”

由于卖出烤鱼的重量均在2.8斤以上。如果按照虚报出2两的分量计算,一天售出70条乌江鱼和鲇鱼,10份馋嘴蛙来计算,加上每斤48元的售价,保守估计,靠着虚拟出的分量,烤鱼店日均将多赚取约800元,一个月下来,光是在缺斤短两上的盈利,就至少可达2万元。

A06-A07版撰写 本报记者 易方兴 张皓 A06-A07版摄影 本报记者 易方兴 张皓 尹亚飞

簋街4家烤鱼店卫生状况调查表

	体检培训	后厨人员衣着	厨房内外环境	存储情况	厨师操作情况	餐饮具消毒设施
仔仔	连记者的姓名都不问,更别提体检和培训了。	厨师戴着塑料头套,配菜师无手套。	菜板和刀过夜不清洗,擦刀的抹布也用来擦桌面。	作为半成品,生鸡肉、生青蛙与熟鸭肉、熟排骨混放。	配菜师直接用手抓取半成品,不洗手。	有三个洗碗池,洗碗池中也有溶液,但并不知道溶液成分。
家乡鱼	没有任何证明可直接上岗。店方说,“先试试吧”。	厨师戴着帽子,扎着围裙。	厨房台面、墙面、地面均有油渍,墙面一些角落发黑。	未见异常。	厨师进店时洗手。	未见异常。
蜀分店烤鱼	无需任何条件,但最少干半年。	厨师衣着随意,无头套。	配菜浸泡、扔垃圾、杀鱼均在同一间屋内。	烤完的隔夜鱼与配菜共用一个冰柜。	不洗手直接抓取食材。	有分类洗碗池,但洗一个碗不足5秒。
小洞天	有工作经验,有身份证即可。	厨师统一白色服装,戴头套。	内外环境较为一致,基本干净整洁。	未见异常。	厨师做菜前洗手。	有消毒设施。

“要过水的菜都不用洗”

记者调查簋街4家烤鱼店,3家店在用工、卫生等方面有问题

一周内,记者对簋街4家烤鱼店卫生状况做细致调查。调查中,另三家烤鱼店未发现如蜀国烤鱼分店缺斤短两、“口水”辣椒等情况,但有两家烤鱼店后厨在环境卫生状况上,有多个方面都不符合相关标准。

“鱼和蛙在做的时候,无论多重,用的配料和油都是相同的。”蜀国烤鱼分店闫经理说,“每条烤鱼(在重量上)多报个2两很正常。”

杀鱼间和垃圾间共用

同在蜀国烤鱼分店,用餐大厅和后厨的卫生状况,差别极大。

做菜过程中,烤鱼师傅老杨会用手指戳鱼检验有没有煮熟,配菜员小李直接用手抓凉菜和豆腐。

后厨杀鱼间、垃圾间、剩饭间以及部分配菜间,在同一间屋子里。这房间被隔断出来,约有8平方米左右,灯光昏暗,进门左手边地上的盆里泡着莴笋和藕,一旁就是滤油的垃圾桶,中间摆放着1米高的垃圾桶;房间右边,强子在不断地杀着鱼,内脏和鲜血在地上横流。鱼池里的水已经发黑。

最快时洗个碗不足5秒

洗碗间紧邻垃圾间,从

下午3点到凌晨3点,几十个盛放烤鱼的铁盘及数百套餐具,均由洗碗工萧姐一个人清洗。

洗碗间共有3个水池,残渣池、消毒池、漂洗池。“每天要洗的碗实在太多。”2月14日,萧姐抱怨。

当天,蜀国烤鱼分店卖出一百多条烤鱼,这意味着最少300套餐具。最快时,每个碗过一次手不足5秒。

萧姐还担负煮饭任务,地点同样在洗碗间。由于洗碗间与垃圾间紧邻,新蒸米饭的香味和剩饭的馊味,总是在后厨混合着。

食品储存间墙面现霉斑

而储存食品的仓库约有5平方米大小,由于面积有限,各类食品和调料堆被放到一起,墙面已经产生黑色霉斑。

前台在点菜之后,会使用“点餐宝”将菜单发送到后厨,一张白色的纸片上记录着桌号、菜名等。为省事,厨师都会把这张纸片直接扔在烤鱼盆内,基本每张纸片都会浸泡在烤鱼的油中,有的时候甚至连纸片上的黑色字迹都溶化

在了油里。

生熟半成品混放

在仔仔烤鱼店总店后厨,冷柜里裸露冰冻着生鸡肉、生五花肉、生青蛙,同样裸露着存放在一起的,还有熟鸭肉、熟排骨等。切辣椒丁前,记者询问是否需要清洗,后厨人员说,“不用,一般(烹制前后)需要过水的菜都不用洗。”

当然,并不是所有蔬菜都未进行清洗,部分蔬菜如笋、藕等需要去皮,并放在水中浸泡。

昨日下午3点半左右,记者致电东城区卫生监督部门,值班工作人员称,如果餐馆存在辣椒重复使用等情况,那确实是违反相关规定的。工作人员已将本报记者投诉记录在案,今日将转达负责人员进行卫生检查。

该值班工作人员称,根据《北京市餐饮业卫生量化分级管理评分标准》,卫生部门对辖区内有关资质的餐馆都已进行了分级,包括簋街。日常情况下,工作人员会根据各餐馆的分级不同,按照规定,定期对餐馆的卫生条件进行检查。



蜀国烤鱼分店后厨,摆放滤油大锅的垃圾间旁,也是用过碗筷的“中转站”。