



新快报探店活动还将继续,关注公众号“新快消 FEEL”可以获取第一手活动资讯和报名详情,先到先得哦!爱美食、爱生活的吃货们,快快加入我们吧!



## 人均不过百,广州也能体验纯正东南亚味道

新快报讯 9月15日,新快报探店吃货团第11期活动邀请十余位吃货老饕齐聚星槎城,在广州寻味东南亚特色菜。

在淅淅沥沥的雨声中,泰皇冬荫功汤上桌了。金黄的色泽,丰富的汤料和氤氲的香气引得探店员举起手机不停拍摄。舀一碗汤来喝,酸酸辣辣香香甜甜,瞬间勾起食欲;大虾、多种菌菇又能饱腹。

冬荫功汤鲜辣爽口,沙拉爱上小清新则出奇招。用特制的杯子盛放,一人一杯,摆成花束模样,添加干冰后烟雾缭绕,还没下口就先览视觉盛宴。探店员认为,这道菜品不仅外表漂亮有创意,吃起来也非常美味、解腻。据开启国内东南亚风味之先,有二十多年东南亚菜制作经验的主厨黎碧川透露,这一创意不仅为了美观、方便食用,一人一杯也能保证沙拉清凉爽口的温度和口感。

甜咖喱面包焗鸡从上桌到打开,一直吸引着探店员。主厨告诉记者,这道菜品日

销量破百,非常受食客青睐。不到50元的售价,能一次品尝到入味十足的咖喱、鸡肉和面包,性价比极高。价格不高,这道菜的制作并不容易,主厨分享道,要先将鸡肉和咖喱一起烹调,然后放入面包胚中焗烤。因为咖喱鸡有汁水,烤制面包时如果温度掌控不佳,就容易“爆”出腹中的内容物咖喱鸡,完整的菜品也就无法成形。

除了“硬菜”实力过人,星槎城里,即使是一盘看似普通的青菜或炒饭也有讲究。“太好吃了吧,没有一点茎,爽口又鲜嫩。”探店员对着泰式炒飞天通菜啧啧称赞。有关负责人彭良东总经理表示,星槎城特意挑选了来自海南的通菜品种,全程依靠活水养殖,从食材源头保证了健康清爽。菠萝海鲜炒饭如何香气四溢?主厨表示,秘诀是使用牛油炒制增香,并将传统的菠萝换成了凤梨,提升了甜度和香气。

在星槎城,泰国、越南和新加坡三个东



南亚国家的特色菜品齐聚,比如古法明炉海鲈鱼使用了泰国最传统的做法,用当地酱料调味,并用明炉烹饪;越式小食拼盘,汇聚了越南最具代表性的小吃,且分量十足;新加坡的咖椰黄油烤吐司,用香兰叶、椰丝和牛油等制作内馅,在别处难以一见。菜品丰富精致,但性价比却极高,人均80元左右,还有8.8折优惠。

能够出品地道又实惠的东南亚菜,主厨分享说,食材一定要新鲜,这是东南亚当地人在烹饪中十分看重的地方;另一方面,要使用东南亚原产地的香料,如香茅、柠檬叶等,“有好的原材料,才有好的出品。” (陈思陶)

# 酱油屡次被曝生蛆,海天味业市值蒸发超千亿 其淡定回应系消费者保存不当

2019福布斯中国400富豪榜中,海天味业庞康排名第13位,酱油造就的财富引人注目。其背后的海天味业更有超千亿市值的底气,据Wind数据库发布的2020半年度中国上市企业500强榜单中,大食品消费企业有34家上榜,总体市值约5.6万亿元,海天味业位居食品类企业市值榜首。但近日,海天酱油产品多次被曝光生出蛆虫,让不少消费者大吃一惊;更让消费者不满的是,海天味业声称,消费者开瓶后科学保存就不会出现蛆虫,生蛆虫与产品品控无关。在资本市场,海天味业股价一路下滑,市值缩水约20%。

■新快报记者 陈思陶



■廖木兴/图

### 消费者曝酱油生蛆虫 厂家称系保存不当

据9月17日媒体报道,湖南李先生反映其购买的海天酱油在开瓶使用不到一周后,发现瓶内有活动的蛆虫。对此,9月18日中午,海天味业董秘回复媒体称,这并非企业品控问题,“我们公司产品生产环节会超细过滤,会高温巴氏灭菌,不能有虫子在产品中。”酱油生虫在夏天很常见,主要原因是开盖后如未盖好瓶子,酱油的香气会吸引蝇虫产卵。在9月18日晚,其官方推送中亦发布科普视频,称普通苍蝇的卵在高盐分的液态食物,比如酱油中无法孵化,而酱亚麻蝇产出的幼虫,能够在高盐环境中生存并生长,因此酱油生蛆的原因是开瓶后保存不当。截至发稿前,海天味业客服与董秘保持一致,表示产品在正常保存下不会生蛆虫。

但对厂家这样的说法,消费者并不买账。李先生称,家里的酱油买回来都是如此存放,但都没发现有活蛆虫,这次买的海天酱油,用了一周就长了蛆虫。无独

有偶,近日杭州周先生向媒体反映,自己于8月19日购买的生产日期为2020年3月29日的海天味极鲜酱油,不到两周也在瓶内长了十几只白色的蛆虫;周先生还称,每次用完酱油,盖子都会盖好。此前的8月27日,也有淮安消费者在微博爆料,自己于8月19日购买的生产日期为2020年6月30日的海天生抽,酱油瓶内有蛆虫。

目前,消费者和厂家对于酱油内生蛆虫的原因和方式各执一词。对此争议,海天味业尚未有直接回应或拿出有力的证明,其品牌部亦对媒体称,“公司内部还在走流程,要核查出具体的问题,还需要一段时间。”

### 产品风波不断 业内称或与消杀环节有关

对于海天酱油内生蛆虫事件频发,消费者认为产业端有责任,企业认为消费者保存不当。对此,中国食品产业分析师朱丹蓬分析,消费者一方无法确认100%没有责任,因为在使用及储存

过程中,发生食品安全事故的因素客观存在。但总体来说,综合国内酱油行业多个品牌的情况,产业端有责任的可能性更高、更大。因为酱油本身高盐,是一种防腐剂,蚊虫较难在其中生存,产业端的问题环境可能在于消杀灭菌。

对于酱油生虫的可能性,中山大学生命科学院一博士后告诉记者,确实有酱亚麻蝇这样可以在酱制品生存的昆虫,有国内生物学研究文献显示,在酱菜厂酱制品缸口分别加铁盖、铁纱盖、暴晒、水淹缸及半干湿缸的情况下,在铁纱盖和半干湿缸中发现了酱亚麻蝇幼虫,研究结果显示利用铁盖盖住容器有利于防止酱亚麻蝇孳生。

可见,在酱制品加工过程中,企业的生产环境对蛆虫孳生确实有影响。但消费端相关研究较少,缺乏有力数据支持。不过,2015年萍乡、2016年九江、2017年南昌和2018年金华皆有海天酱油内生蛆虫的爆料,被消费者怀疑产品品控不过关实属正常现象,而企业多年坚持且

言之凿凿系消费者保存不当,为时尚早。

朱丹蓬认为,对于屡受诟病的食品安全质量问题及市值虚高质疑,海天味业应拿出行业老大的态度。

### 增速放缓 机构看空 市值蒸发超千亿

在食品安全事故频出的同时,海天味业的股价及估值也受到资本市场的质疑。9月初,海天味业股价一度冲破每股200元,市值突破6500亿元,在消费股中仅次于贵州茅台和五粮液;随后闪崩一路滑落,至9月21日收盘价为每股157元,市值缩水超过1500亿元。

据市场调研机构英敏特统计,截至2019年11月,在中国酱料和调味品市场,市场份额排名前四的公司分别是海天、中炬高新、李锦记、卡夫亨氏,分别占比7.5%、5.4%、3.2%和2.7%,海天位列第一。而且海天半年报显示,今年上半年实现营业收入115.95亿元,同比增长14.12%;净利润32.53亿元,同比增长18.27%,受疫情冲击较小。但综合近年财报数据,海天味业的增速实则不断放缓。同时,销售费用不断攀升,在各大综艺中成为赞助商或与大IP合作,曾在2018年达到22.36亿元,预计今年全年销售费用也将接近20亿元。

中国食品产业分析师朱丹蓬表示,食品安全事故对海天在口碑、品牌上有较大影响,会使产品在消费者的购买认知层面出现问题;在资本端,也会有连锁反应。

银河证券发布研报称,“尽管我们在过去很长时间强烈推荐白酒调味品等消费股,但我们不对当下创纪录的消费股再唱赞歌,因为创纪录估值意味着未来投资回报率下降。”中银证券则表示,目前食品饮料行业指数的估值已经创下历史新高,国内无风险利率上行会给估值带来一定的下行压力。

艾媒咨询首席分析师张毅则认为,在股价创出6000亿历史新高之后,海天味业的“跳水”并不奇怪,其股价还会是一个来回震荡的过程,至于能否再冲上6000亿元或者更高的市值,则需要更大的刺激和利好信息才可能会推动。