

Food and Life

食品与生活®

总第 353 期

2019 01

饮食安全 健康生活



风味跨年
熟食有味 犹有余香
「木耳打药」是真是假
草头和腌金花头
跟着大厨逛菜场
昨夜霜风入梧桐
节假日
药膳素食

「撬动」一整天
用鸡蛋白

本期策划

邮发代号: 4-430

ISSN 1004-5473



9 771004 547198



微信公众号

定价 10元
方方数据

Contents

2019.01



目次

刊首语

- 1 麦兜的美食经 / 旷远

| 热点 |

时讯

- 4 严重违规的保健食品将被纳入监管“黑名单”等
本期策划
6 用鸡蛋“撬动”一整天

| 品味 |

江湖食事

- 12 布衣素汤 可乐终身 / 何菲
半山桥杂烩
14 熟食有味 犹有余香 / 杨忠明
文人沙龙
16 鱼之鲜 / 奚凤群
18 没有食材发挥的想象力，终将涌向别处 / 马圣楠
石库门味道
20 当秃黄油遇见鲑鱼 / 沈嘉禄

| 安全 |

互动平台

- 23 吃药不宜饮酒等
热点追踪
24 “木耳打药”是真是假 / 刘少伟
食话实说
26 蜂王浆功效不明，不要给孩子吃 / 钟凯
法规解读
28 坚守底线 管理精细 推动餐饮业持续健康发展
——解读《餐饮服务食品安全操作规范》（五）
监管动态
30 全国 10 起食品保健食品欺诈和虚假宣传典型案例
百姓关注
32 玉米是怎么被吃掉的 / 桑亮亮
环球速递
34 欧盟批准蓝靛果忍冬的浆果作为新型食品投放市场等

| 食尚 |

幸福渔获

- 35 贝类：坚硬的壳里柔软的美味（六） / 詹皓



p14





p44



p77



p74

- 东方厨情
- 36 风味跨年
- 九州美食
- 42 鸡蛋仔 / 唐仁承
- 艺味庖厨
- 44 草头和腌金花头 / 杨周彝
- 名厨谈艺
- 46 围炉慢炖暖生春 (一) / 李兴福
- 和风细语
- 48 天津饭 / 王正全
- 如饮随行
- 50 来点甜红, 微醺过冬 / 姚蓓蓓
- 洛菽说茶
- 52 忆江南童年青豆咸茶 / 吉洛菽
- 饕餮风尚
- 54 寒冬里的妥帖慰藉
- “道道鲜崇明私房菜”推出冬藏系列菜品 / 原野
- 寻觅老味道
- 56 单冻虾仁和水炒虾仁 / 程尔曼

| 乐活 |

- 影话手作
- 57 《冬日奇缘》和鸡尾酒“泰勒妈妈” / 蓝调莎
- 厨艺秀场
- 58 跟着大厨逛菜场——昨夜霜风入梧桐 / 素问
- 药膳食疗
- 64 节假日药膳素食 / 吴承起
- 回家吃饭
- 66 从家宴的一份菜单说起 / 斐燕子
- 医学小说
- 68 医托张二姑 / 杨秉辉
- 专访
- 72 新雅家宴 每年热销的团圆滋味 / 樱桃
- 食亦有知
- 74 罗马花椰菜 / 蒋宇利
- 花言草语
- 76 乌饭树 四季的变化 / 小丸子
- 旅游时光
- 77 辞旧迎新, 犒赏之旅 / 三戈
- 微讯天下
- 80 轻轻一摁 快速保鲜等

杂志部分图片提供 / 东方 IC

本刊声明

1. 从稿件投到本刊之日起, 三个月内未得到录用通知, 也未发表在杂志上, 投稿者方可自行处理。
2. 本刊作者须保证来稿中(含图、照)无侵犯他人著作权或其他权利的内容, 并将对此承担责任。稿件自发表之日起, 本刊拥有其专有出版权、网络传播权及转授第三方使用权等。
3. 本刊选用或转载的文章图片, 都按规定向作者支付稿酬, 如三个月内未能准时收到稿酬者, 请速与本刊编辑部联系。
4. 如对上述合作条件有异议的, 请在来稿上注明, 否则将视作同意。
5. 如发现本刊有印刷质量问题, 请直接与印刷厂联系。电话: 021-56928211。