

Food and Life

食品与生活®

总第 363 期

2019 **11**

饮食安全 健康生活

给我一口锅
我能炖了整个世界
干丝一煮一烫皆高洁
「人造肉」安全吗
秋冬时节
提高免疫力的食疗方
大闸蟹在香港
一路蟹伴
品尝学做乐其中

本期策划
养生物杞

邮发代号: 4-430

ISSN 1004-5473



定价 10 元

万方数据

微信公众号

Contents

2019.11



目次

刊首语

- 1 在阳台种一盆枸杞 / 旷远

| 热点 |

时讯

- 4 保健食品命名不得涉及疾病防治等
本期策划
6 养生枸杞

| 品味 |

江湖食事

- 12 鱼想茶馆的此刻心上人 / 何菲
石库门味道
14 干丝，一煮一烫皆高洁 / 沈嘉禄
半山桥杂烩
16 秋来风露野果香 / 杨忠明
文人沙龙
18 田间有清味，岁月难忘之 / 奚凤群

| 安全 |

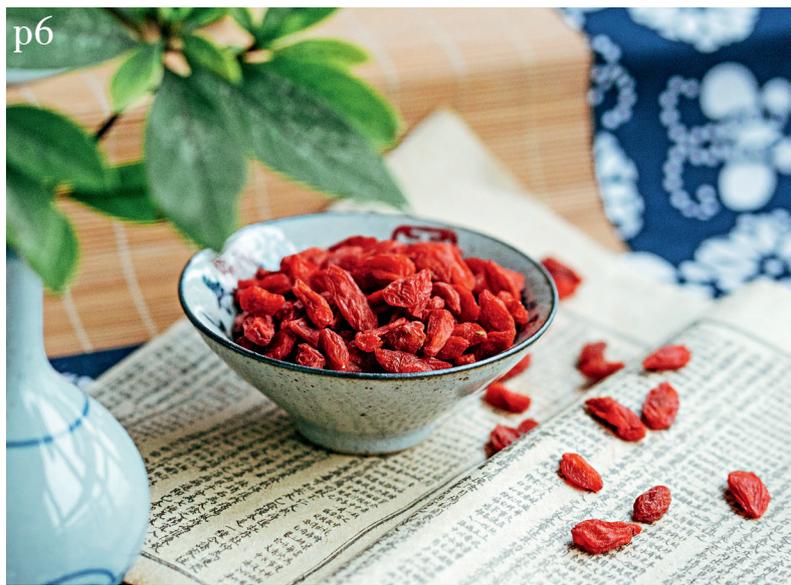
热点追踪

- 20 六大亮点助力静安区创建全国食品安全城区 / 易言
老马识毒
22 “人造肉”安全吗（一） / 马志英
监管动态
24 2019 上海市整治侵害群众利益食品安全问题联合行动初见成效
百姓关注
26 弱碱性水真的有利健康吗
食话实说
27 炭烧酸奶怎么来的 / 钟凯
环球速递
28 加拿大含大麻成分食品陆续合法上市等
互动平台
29 少量霉变的水果也不宜食用等

| 食尚 |

东方厨情

- 30 给我一口锅，我能炖了整个世界
九州美食
36 大闸蟹在香港 / 唐仁承
38 到靖江喝汤包 / 王瑾
艺味庖厨
40 “少许”的学问 / 杨周彝





p44



p52



p62



p64

四季花食

- 42 酢浆草 味如醋 / 纪红
饕餮风尚
- 44 正秋色似锦 恰香宴如酪
“穆芙蓉”邀川菜大师彭子渝上海置办私宴 / 芭比
寻觅老味道
- 46 鲜肉汤圆与鲜肉小云吞 / 程尔曼
和风细语
- 47 鲷鱼茶渍饭 / 王正全
名厨谈艺
- 48 围炉慢炖暖生春（五） / 李兴福
洛菽说茶
- 50 苏格兰威士忌和下午茶（下） / 吉洛菽

| 乐活 |

厨艺秀场

- 52 跟着大厨逛菜场——秋声漫漫霜菘味 / 素问
影话手作
- 58 《倾听男人心》和“蓬蓬酒” / 蓝调莎
精挑细选
- 59 植物酸奶 打开酸奶新世界 / 艾米莉
回家吃饭
- 60 一路蟹伴 品尝学做乐其中 / 斐燕子
食亦有知
- 62 香榧 中国特有坚果 / 蒋宇利
养生之道
- 64 安眠药真的不能吃吗 / 费医
药膳食疗
- 66 秋冬时节提高免疫力的食疗方 / 吴承起
旅游时光
- 68 广西之南 北海之海 / 邱妍
田间探秘
- 72 看，那棵穿着“水晶外套”的菜 / 常煜华
专访
- 74 鲜味科学 匠心致成
2019“太太乐”鲜味科学助力科创研讨会 / 王瑾
- 76 创新新中餐 打造新爆款
“美极鲜生中式菜肴创新大赛总决赛”圆满收官 / 樱桃
花言草语
- 78 竹节笋 / 一帆
名医观点
- 79 关注老年人营养问题 / 杨秉辉
微讯天下
- 80 灵感再生实验室等

封面摄影 / 楠枫 / 熟醉蟹（外滩 1288 花园丽舍餐厅）
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。