



宿舍零食是天使还是魔鬼？

顾超（济光学院）

零食,宿舍里的最爱。但是,童鞋们请擦亮眼睛:网购的肉松饼有发霉的;网购的泡椒凤爪又肥又白,安全性很是可疑。零食,请挑选信得过的品牌,不要贪图小便宜。



肉松饼

金丝肉松饼想必各位童鞋都吃过吧?肉松饼主要原料是面粉、鸡蛋、肉松、绿豆等材料制作而成的小点心,外表金黄色的肉松饼一口一个,不仅便宜而且好吃。有些童鞋疯狂的时候,都不去吃饭在宿舍吃肉松饼就吃饱啦。这样的零食真的是给那些寝室开黑童鞋们的必备神器!那句“横扫饥饿,活力无限”应该用在这上面。

警惕

网购肉松饼发霉

最近有童鞋在网上和超市购买肉松饼回宿舍狂吃的时候发现,肉松饼上面有一粒一粒黑色的东西,甚至有的肉松饼还没有拆封,就已经有黑斑附着在表面。

小焱是网上购买的肉松饼,一箱一共60元,平均下来一元多钱一个肉松饼。当发现肉松饼里有黑色小点时,小焱已经不敢再吃下去了,把剩下没有拆过的肉松饼都拿出来一个个检查,发现其中有一个肉松饼可能已经发霉了。小焱此前已经联系过网上客服,并准备给差评,客服却直接

答应全额退款。小焱发现这类肉松在网上有很多好评,基本都是觉得味道好还会再买之类话,有中评的也是包装和快递的问题,差评没有几个,难道那些说好吃的都是传说中的“水军”?

其实肉松饼的成本和里面馅料的问题早就有人爆料过了,比如说一位福建网友在购买肉松饼之后吃出了“钢丝”。网购的肉松饼便宜,但实体店里的也不算太贵。如果小伙伴们很喜欢吃肉松饼的话,还是去实体店购买,毕竟一分钱一分货,买的也放心。

泡椒凤爪

泡椒凤爪是重庆的独特小吃,喜欢吃辣的童鞋们可能会很喜欢吃,因为那个酸辣是抵挡不住的美味诱惑!

但是泡椒凤爪频频爆出会致癌,制作过程恶心的丑闻,让很多童鞋们敬而远之。最近的一条新闻就是用双氧水制作的毒凤爪,最主要的销售渠道是网上销售!又是网上销售,看来网上便宜很多的食物童鞋们购买的时候还需谨慎呀!

网站有涉事企业技术员供述了双氧

水凤爪的制作过程:讲冰冻的凤爪先泡水解冻,加入双氧水消毒,消毒20分钟,再将消毒好的凤爪煮熟,在煮的过程中再次添加双氧水,使凤爪变白;凤爪煮好后,用清水冲洗十分钟,再放入配料桶,浸泡一天一夜;将凤爪捞起来后直接拿到包装车间装袋和真空包装;最后再经过杀菌,由仓库直接发货。

以后遇到泡椒凤爪要是肥大或者非常发白的话,基本都是有问题。

说了这么多的负面消息,小伙伴们是不是已经惊呆了?其实,还有很多零食也是在网上市气超高的。比如:鱼豆腐、猪肉铺、麦片糖等等都是美味小零食。大家喜欢这些零食的话,可以直接去超市购买,挑选值得信赖的品牌,千万不要在网上贪图小便宜。

提醒

零食不能当饭吃啊

不过,“人是铁,饭是钢”,劝同学们还是一日三餐能规律进来,零食只能调剂一下,毕竟正餐才能提供最健康的营养来源。



教你读懂这些单品咖啡

韩佳怡（上海海洋大学）



单品咖啡,顾名思义就是用原产地出产的单一品种的咖啡豆磨制而成的。通常来说,单品咖啡都有着其独特的口感:或清新柔和,或香醇顺滑。

醇味芬芳的蓝山咖啡、风味独特的摩卡、阳刚浓烈的曼特宁、香醇丝滑的哥伦比亚,你会选择哪一种呢?

【蓝山】

蓝山咖啡得名于加勒比海环抱之中的蓝山。蓝山咖啡是世界上最优越的咖啡,牙买加的天气、地质结构和地势共同提供了理想的场所。

纯牙买加蓝山咖啡将咖啡中独特的酸、苦、甘、醇等味道完美地融合在一起,形成强烈诱人的优雅气息,是其他咖啡望尘莫及的。

【摩卡】

“摩卡”作为一个世界上最早的也曾经是

最大的咖啡贸易的港口而闻名于世,位于埃塞俄比亚海峽对面的也门。十五世纪,整个中东非咖啡国家向外运输业不兴盛,也门摩卡当时是当时红海附近主要输出一个商港,当时咖啡主要是集中到摩卡港再向外输出的非洲咖啡,都被统称摩卡咖啡。而新兴的港口虽然代替了摩卡港的地位,但是摩卡港时期摩卡咖啡的产地依然保留了下来,这些产地所产的咖啡豆,仍被称为摩卡咖啡豆,因此每一批的摩卡豆的味道都不尽相同。

单品摩卡有着浓浓香味,喝起来,有着独特的酸味和柑橘的清香气息,更为芳香迷人。入口甘醇中带有令人陶醉的丰润余味,待那酸味过去之时,那甘苦,就会在口中萦绕。

【曼特宁】

曼特宁咖啡产于亚洲印度尼西亚的苏门答腊,别称“苏门答腊咖啡”。她风味非常浓郁,香、苦、醇厚,带有少许的甜味。

曼特宁一直以最独特的苦表现它最独特的甜,犹如生活之甘苦。放入再多的糖也掩不了那种苦味,初尝她时,令人为之咋舌。但所散发出迷人的香气却又使我们控制不住自己对她疯狂的迷恋。她的苦就像鲜花边上的荆棘,令人自觉,而她的香却又令人清新。曼特宁的苦不但不会使你心烦,反而会让你更觉清醒。

【哥伦比亚】

哥伦比亚种植咖啡的历史,可以追溯到十六世纪的西班牙殖民时代。哥伦比亚的咖啡树主要栽培在安第斯山区,正是有了这最有利于咖啡生长的自然环境,才使得哥伦比亚咖啡有着极为纯正的味道。

哥伦比亚咖啡散发着淡淡而优雅的味道,不像巴西咖啡那么浓烈,不像非洲咖啡带着酸意,而是一股甘甜的淡香,低调而优雅。它酸中带甘,低度苦味,营养丰富,具独特的酸味与醇味,哥伦比亚特级咖啡的酸、苦、甜三种味道配合得恰到好处。