



品時, 李錦記



2011/06
总第2期
www.LKK.com.cn



“民以食为天”，食品安全事关民生与社会和谐，牵动全社会的神经。无论是政府部门还是行业协会，无论是科技界还是食品企业，无论是专家学者还是普通百姓，抑或是引导社会舆论的媒体界，今天无一不为食品安全而倾注全力。

本期刊发了中国食品科学技术学会孟素荷副理事长兼秘书长题为《有效应对五大挑战 确保我国食品安全》的文章，以及中国调味品协会卫祥云常务副会长题为《五大策略加强调味品安全管理》的文章。两位专家分别就中国食品安全现状、挑战及应对策略和中国调味品安全管理提出了高瞻远瞩的见解，也对食品企业提出了殷切期望。期待这两篇文章为读者和食品业界同行带来启示和帮助。

李锦记一直以“永远创业精神”不断创新和完善自我，为世界传递安全、健康的中华美味。本期我们通过《最新会醉新会》和《以完善食品安全风险管理为企业责任》分享了李锦记生产基地实况、食品安全监控理念、体系与实践，以期抛砖引玉，促进业界就食品安全进行最佳实践分享，同心协力，提升中国食品安全水平，让消费者了解优秀食品企业对食品安全和质量的专注、追求与坚持。

在“2011台北世界厨王争霸赛”中，李锦记队以体现千年中华文化和百年酱料底蕴的“烟雨江南水墨山青”主题菜肴一举夺冠，这是中华优秀饮食文化在国际舞台上最“给力”的展示，亦是李锦记酱料品质的世界注脚。本期“中国味道”栏目，执行主编通过与世界厨王的深度对话，为大家分享世界厨王背后的故事和秘密。

123年来，李锦记以品质和食品安全为基石，以赤诚百年酱料情，将中华美食文化远扬。我们相信，越来越多的中国食品企业将在自身提升和满足社会需求的过程中不断壮大发展，与我们一道，在食品安全的最前线付出努力，收获信任和成长。



主办：李锦记（中国）销售有限公司
Produced by Lee Kum Kee (China) Sales Company Limited
主编：杨国超
Chief Editor: Gordon Yang
执行主编：黄爱红
Executive Chief Editor: Joanna Huang
采编：企业事务团队
Reporters & Editors: Corporate Affairs Department
电邮：newsletter@lkk.com.cn
Email: newsletter@lkk.com.cn
电话：021-60906891
Tel: 021-60906891
地址：北京市朝阳区光华路4号东方梅地亚中心A座910室(100026)
Address: Room 910, Building A, Oriental Media Center
No.4 Guanghua Road, Chaoyang District, Beijing(100026)

本资料仅用信息交流与参考，非商业用途。
版权所有，如需转载或引用文字和图片，请与《品味·李锦记》编辑部联系。

酱料世家

P04 最新会 醉新会

行业聚焦

P12 五大策略加强调味品安全管理 卫祥云

食品安全

P16 有效应对五大挑战 确保我国食品安全 孟素荷

P20 以完善食品安全风险管理为企业责任

特别报道

P22 播撒爱心 收获希望
山里孩子的爱与感恩

谈锦论道

P30 对话人民网
百年老字号的现代化管理与人才战略

中国味道

P34 中华美食的传承与创新
记李锦记厨师队“2011厨王争霸赛”夺冠之路

时事记录

P41 卓越奉献 功勋累累
李文达先生荣获世界中国烹饪功勋人物奖

P42 创意中国菜 浓浓酱料情
李锦记集结大陆名厨宝岛竞技 勇夺“世界厨王”桂冠

P44 美食融于文化 中华饮食新表达
李锦记举办中华美食文化汇 大展意境菜风采

P45 推广川菜文化 李锦记身体力行
四川省政协在李锦记调研川菜文化推广

P46 坚守道德防线 业界交流真经
李锦记亮相“2011年国际食品安全论坛”

P47 创意中国味
李锦记杯大学生创新大赛全面启动

滋味生活

P48 我的美食梦 月亮晶晶



新会 醉 新会 取

未到新会厂之前，总在好奇，一座工厂怎值得众多访客不远万里而来，只为一窥全貌？它究竟有怎样的魔力，让一批又一批访客沉醉于此，又让所有员工一提起就充满自豪？

带着这样的疑问奔新会而来，开始近距离探访这座酱料花园最深处的秘密。随着车轮向前的转动，视线缓缓掀开蓝天白云为新会厂织就的神秘面纱，而这座占地 1700 亩的李锦记全球最大生产基地，也在如火骄阳之下渐露雄姿。

当新会厂的这幅巨型画卷在眼前展开，最先跃入眼帘的是那些最让人震撼的场景：精挑细选的原料、体积惊人的酱缸、飞驰的生产线、大摞的法规文件、琳琅满目的产品……还有无处不在的“思利及人”与“100-1=0”。

与我们同行，开始体会专属新会厂的动人之“最”——最纯、最晒、最快、最细、最严、最全、最爱，与扎根于此的李锦记新会人一同，就在此新会之“最”中一醉忘乡。



最纯

「豆」留纯香

于原料之始见品质佳，李锦记酱油的纯净品质从对黄豆的精心选择与加工即见一斑。

在酱油厂蒸球二车间里巨大的蒸球之下，随意一铲，满眼皆是金灿灿的黄豆，其饱满圆润的体态与柔和的色泽，即便是贴近眼前近观，亦堪称美妙，尝到口中还有别样的清甜与粉糯。正是经国际认证的优质非转基因原粒黄豆，历经巨型蒸球高温蒸熟的严苛流程，饱享全程水蒸气温控制，才保留了无一丝水分添加的纯净黄豆原味。

除轻杂、储存、洗豆、浸豆、蒸煮、冷却……做好这些准备，通过考验的黄豆才被允许与同样纯净的面粉与曲种混合，在经历 48 小时的曲池发酵之后，经不锈钢通道直达巨型晒缸，开启在晒缸中与阳光亲密接触的漫长旅程。最纯的味道自此散发而出了！



时速近 20000 樽的流水线上，平稳运行着将从新会厂远销各地的优质产品，传统秘方与现代生产的双剑合璧，时时在新会厂完美上演。

最快

车间偌大，机器众多，却只零星几个工人就让整个生产高速运作且井然有序。数条流水线的运转如此平稳而飞快，甚至不容人看清瓶身上醒目的标签，就从眼前一闪而过。原来在新会厂，领先的从来都不仅仅是超越标准，还是全面满足万千消费者对优质调味品需求的现代化大生产的超前速度。

眼前极速飞驰的流水线，与其间有条不紊的操作员，分明是新会厂用最现代的设备为生产提速、用最人性化的管理为经营提速的最佳注解。

「产」贵神速



酿「晒」时光

好味道必须晒出来！这是李锦记酿造酱油的绝对坚持，也是新会厂每一滴酱油都蕴含阳光气息的秘密所在。

有赖于临近热带的地理位置，阳光对新会厂的宠爱可谓得天独厚，所以新会厂将李锦记精湛的缸晒技艺演绎到极致。从欧洲特别订制的 2000 多个巨型晒缸带着独有的身份编码有序地落户于大型晒场，每个晒缸足有 20 个篮球运动员摞起来的身高，5 个人才能环抱一周的腰围，而独特的缸顶采光设计，让纯净原料与阳光的接触更为亲密。

当科学卫生的新晒缸和经典传统的生晒法完美结合，耐心等待缸中的纯净原料享受 4 到 6 个月的天然阳光酿晒后，最高品质的天然生晒酱油就此诞生！

最晒

绝不放过任何可能影响到产品质量的因素，因此就算是罐装产品内部的细小压力，都必须用真空表精确检测，而这只是众多严密产品检测中的普通一环。

无论在原料采购、新品研发，还是生产中的任一环节，新会厂对质量的监控都秉承一贯的精细。从谨慎选择原料产地，到严格控制农残指标；从前瞻把握市场走向，到百般试味方能投产；从仔细审视每个空瓶，到在线检测罐装成品压力……

在任何一个环节，新会厂都将精密的仪器、用心的态度和一贯的高标准落到实处。以精准为先，用数据说话，正是新会厂不容挑战的原则。

巨「细」不遗

最 细



最 严

「严」标以待

中国食品法规与标准、环保法规、亚运食品文件……一摞摞法规与标准，记录着在新会厂诞生的每一罐产品都必须经历的重重考验。

而比层层国家标准更加严苛的，是新会厂可以应对全球各国不同品质标准的企业标准，在生产中积累而来的大量食品安全及质量管控程序文件，则是新会厂以“超越标准”为标准的真实记录。任何一个与生产相关的环节，都有先进的软件系统与对应的责任人进行实时监控，不仅确保本道工序的执行高效正确，更确保整个新会厂的多线程综合生产的全面推进。

只有通过超越标准的严格考验，一罐产品才有资格乘上物流车，驶出新会厂的大门，以快速而安全的方式，通向全球各地以供消费者自由享用。



最爱

最真的感情往往最难用言语表达，但一个将公司标志纳入心形双手的小小动作，轻易便透露出新会厂人的心声：你在我心里！

因为用心，所以以厂为家，充满热情地投入到繁琐的工作中去，认真对待每一个细小的环节，酿造真正充满爱的味道的酱料。

因为把每一罐产品都当作自己的孩子，所以从孕育之初就加倍呵护与珍爱，以严格挑选的优质原料来保障安全，以精湛有序的传统工艺来延续品质，以高度自动化的现代设备为生产保驾护航。

因为有爱，所以每一个新会厂人，无论身处哪个岗位，从事哪项职能，工作如何忙碌，都渴望与新会厂一起，酿造美味，经历成长，尽享健康、家庭和事业“三平衡”之岁月静好。

放在「心」里



最全

「品」全家福

从只有蚝油与虾酱的两口之家，到拥有 200 多种不同酱料的大家庭，今天的李锦记酱料家族可谓“人丁兴旺”。而销往全球 100 多个国家与地区的产品成员中，绝大多数都已在新的会安落户。

无论是承袭逾百年传统秘方的旧庄蚝油，港味浓郁的双璜生抽，崇尚自然健康的双茶老抽，还是首创辣度分级的辣椒酱，精美绝伦的XO酱，幼滑味浓的甜面酱，又或是汲取新会特产而新近推出的陈皮生抽，风情万种的东南亚风味咖喱酱，风靡澳、美的熊猫蚝油……短短 15 年，新会厂产品族谱以惊人的速度呈现“枝繁叶茂”的兴旺。

从试水内地市场的小工厂，到李锦记全球最大的生产基地，时代在变，但永远创业的精神在新会厂却从未改变。契合细分市场的需求，迎合日益变化的消费者口味，新会厂正在为李锦记酱料王国版图的全球化全面拓展而全力加速。



卫祥云
国务院国资委商业科技质量中心主任
中国调味品协会常务副会长

高级工程师，山西省万荣县人。山西财经大学毕业。曾先后在原商业部，国内贸易部和国家内贸局担任科员、处长和副司长。现就职于中国商业联合会，任商业科技质量中心主任，中国调味品协会常务副会长兼理事会总干事。兼任中国食品科学技术学会副理事长、食品物流技术分会理事长和中国食品工业协会豆制品专业委员会常务副会长。

出版的主要著作有《中国调味品产业发展研究》和《第三者生存》等。发表的主要论文有《论中国食品业的行政管理和行业管理》、《国企改革要有新思路》和《行业协会转型之我见》等。

安全 管理 五大策略加强调味品

行政管理 和 行业管理 两手都要硬
深化改革 解决 根源性 问题
正确处理 调味品 四类 标准的 关系
正确使用 和 对待 食品 添加剂
完善 行业 标准化 管理

近期，此起彼伏的食品安全事件刺痛了中国民众的神经，食品安全问题被社会舆论推向时下关注最热点。中国政府今年也加大食品安全整治力度，重点治乱，重拳出击。“严重违法禁止再涉足食品行业”、“危害食品安全最高可判死刑”等决定彰显了政府的决心和态度。中国正打响了空前严厉的“餐桌保卫战”。

在“民以食为天，食以味为先”的中国食文化中，调味品在餐桌中发挥着重要作用，在餐饮业的消费比例高达10%。保障餐桌食品安全，调味品行业的作用和影响力不容小觑。如何加强调味品生产和安全管理，保障调味品产品安全？我认为应从以下五个方面着力。



行政管理和行业管理两手都要硬

调味品生产的行政管理和行业管理具有不同的职能和定位，前者是具有强制性的工作，后者是引导性的工作，二者缺一不可。

行政管理——强制性

行政管理工作不力，部门之间分工不明确，会直接导致调味品生产的安全管理职责不清，互相推诿，有法难依和查处不严等问题，会给调味品的生产和销售直至消费者埋下隐患，严重的会影响调味品行业的健康发展，给消费者带来危害。

行业管理——引导性

而行业管理工作不到位，会使调味品的生产缺乏明确的发展目标和引导方向，直接影响到调味品行业的技

术进步和新产品开发。这不仅影响了调味品企业的核心竞争力，还会使行业处于萎缩状态，难以适应广大消费者日益增长的消费需求和食品工业的快速发展对调味品产品升级换代的需要。而且会进一步对我国餐饮业的发展和饮食文化走向世界造成不利影响。

双管齐下，强强联手

因此，在全国调味品行业全面落实《食品安全法》，各级政府行政主管部门和行业协会、学会都具有义不容辞的责任和义务。



贰

正确处理调味品四类标准的关系

正确处理国家标准、行业标准、食品安全标准和企业标准的关系，是做好调味品生产的行政管理

食品安全标准——强制性

调味品的食品安全标准是唯一的国家强制性标准，它是保证调味品生产和使用的必须遵循的标准。《食品安全法》规定，除国家卫生行政部门外，任何部门和单位不得制订强制性的食品安全标准，调味品行业也不例外。按照政府部门的分工，卫生部、技监局和工商局都有权对不符合国家食品安全的调味品进行查处。但是，食品安全标准并不能代替国家标准、行业标准和企业标准。

国家标准与行业标准——指导性

按照目前的部门分工，调味品生产的行政业务主管部门是商务部。调味品生产的国家标准则由商务部和国家标准委共同管理，国家标准委负责发布；而调味品生产的行业标准由商务部负责制订和发布。

企业标准——自律性

除此以外，调味品企业如自行开发并生产食品工业和广大消费者需要的调味品（即通常意义上的终端调味品），则需对这些调味品制订相应的企业标准。企业标准按照目前属地化的管理原则，由当地卫生行政主管部门批准并颁布，也是调味品生产和监督管理的依据。目前，由于我国调味品生产的实际情况和人民生活水平提高、饮食文化多样性的要求，大量的调味品终端产品是按照企

业标准生产的，如各种复合调味料。这是我国的国情决定的，也和世界调味品生产发展的潮流相一致。而有别于其他国家调味品行业的是，对于生产量较大、市场占有率较高，适应规模化、标准化和工业化生产的大宗调味品，我国按照有关程序和权限制定必要的国家标准和行业标准，以起到指导生产和引导消费的作用。中国餐饮业几乎天天不可离的酱油、食醋、腐乳、鸡精调味料和胡椒、大料等产品就都有相应的国家和行业标准。

四大标准 相得益彰

由此可见，国家标准、行业标准、企业标准与国家标准委共同管理，国家标准委负责发布；而调味品生产的行业标准由商务部负责制订和发布。除此以外，调味品企业如自行开发并生产食品工业和广大消费者需要的调味品（即通常意义上的终端调味品），则需对这些调味品制订相应的企业标准。企业标准按照目前属地化的管理原则，由当地卫生行政主管部门批准并颁布，也是调味品生产和监督管理的依据。目前，由于我国调味品生产的实际情况和人民生活水平提高、饮食文化多样性的要求，大量的调味品终端产品是按照企

需要指出的是，调味品安全标准的重要性较好理解，而对于推荐性的国家标准和行业标准则存在较多误区，需要我们在行业和生产企业中作很好的宣传引导。要认识到，国家标准和行业标准绝不是可有可无，而是关系到行业发展的生命力，关系到我国调味品走向世界的综合竞争力，也是我国餐饮业走向世界的重要载体。因此，有关业务主管部门和中国调味品协会在这方面负重要的责任和义务。



正确使用和对待食品添加剂

没有食品添加剂，就没有现代调味品工业

正确使用和对待食品添加剂是促进调味品健康发展和食品安全的重要环节。实事求是的讲，先有食品加工业和调味品工业，才有食品添加剂工业。因为没有添加剂生产以前，中国的酱油、腐乳早就有了，这是历史事实，谁也否认不了。但是，也可以毫不夸张地讲：没有食品添加剂，就没有现代调味品工业，这一点也无须赘言。

严厉查处和打击超量、超范围使用食品添加剂的行为

我国食品添加剂使用卫生标准(GB2760)有严格的添加剂使用范围、添加量和管理要求，它主要是为了食品生产加工的防腐和生产工艺的要求而设定的，是食品安全生产和使用的重要保证标准。国家卫生部近几年的主要工作是：查处和打击超量使用食品添加剂、超范围使用食品添加剂和违法添加非食用物质的行为。这项工作涉及面广，工作量大，任重而道远，取得的成绩和效果也非常明显。

完善行业标准化化管理

按照中国标准化管理的现状，全国调味品标准化技术委员会秘书处设在中国调味品协会。它在有关业务主管部门的领导下，负责调味品国家标准、行业标准的组织起草、审定和向有关部门的报批，并向国家卫生部提出有关调味品安全标准的建议和意见，同时承担一部分安全标准组织起草工作。

基础标准一览表	
已制定	正在制定
GB20903-2007《调味品分类》国家标准	GB18186-2000《酿造酱油》国家标准
GB/T24399-2009《黄豆酱》国家标准	GB18187-2000《酿造食醋》国家标准
GB/T21999-2008《蚝油》国家标准	SB 10336-2000《配制酱油》行业标准
SB/T10170-2007《腐乳》行业标准	SB10337-2000《配制食醋》行业标准
SB/T10415-2007《鸡粉调味料》行业标准	
SB/T10513-2008《牛肉粉调味料》行业标准	

现在，还有很多调味品是由企业标准进行规范的，这里不一一列出。有关调味品生产企业在开发新产品时，首先要制定完善企业标准，有条件的企业可制定高于国家标准和行业标准的企标准，从而做到“高标准，严要求”，通过提高产品质量和参与市场竞争使我国的调味品生产更上一层楼。

深化改革 解决根源性问题

不容讳言，目前我国调味品生产的行政管理和行业管理仍然存在一些突出问题。

部门管理职能交叉和“龙多不治水”，食品业行政管理工作者、行业协会工作人员、企业家和有关科研工作者的素质和水平亟待提高等。这在一定程度上给管理和监管造成了混乱，甚至出现了一些不正确的引导和明显的错误。

这些现象，都需要通过深化改革进一步研究解决。因

不要把一些企业的造假和违法行为上升为行业行为

但是，实际工作中也常常出现误解需要澄清，以让消费者放心。如前些时间出现的“一滴香”事件，只要看看本产品的商标和生产厂家，进而对照本企业的产品标准和批准部门，情况就会一目了然。如果属于无标生产或者违反了有关法规和食品添加剂标准，按照属地化管理原则，由有关行政主管部门一查到底，绝不姑息，问题就会迎刃而解。何须炒的那么纷纷扬扬呢？至于“一滴香”是添加剂还是调味品的所谓争论其实都是伪问题。对照一下目前中国调味品和食品添加剂的行业管理标准和法规就会非常清楚。我们没有必要把一个本来明确的事实抽象化，更不要把一些企业的不法行为、造假行为和违法行为上升为行业行为。就此，各级食品行政主管部门、行业协会、生产企业和有关媒体都应从自身出发，做好宣传、澄清、答疑和解惑工作。

叁

肆

伍



孟素荷
中国食品科学技术学会副理事长兼秘书长
卫生部国家食品安全风险评估专家委员会专家



随着经济的高速发展，人们生活水平不断提高，食品安全问题日渐成为人们关注的焦点，并发展成为一个世界性的问题。积极解决食品安全问题，是全球食品科技和产业界的共同职责。4月21-22日，由中国食品科学技术学会和国际食品科技联盟主办的以“风险交流和全产业链管理”为主题的“2011年国际食品安全论坛”在北京隆重召开，吸引了国内外众多专家、代表与会，体现了中外食品科学家对食品安全问题的持续关注，各方也藉此平台对食品安全，尤其是中国食品安全问题进行了深入的剖析。

近年来，中国食品安全堪忧，接连爆出的食品安全事件，暴露了食品安全隐患，让消费者对身边的食品安全状况愈加担忧。在不断加强的食品安全监管背景下，食品安全问题仍显严峻。

一、中国食品安全将长期面临五大挑战

挑战一 中国的食品供应基数大，食品安全事故的发生概率大。中国食品工业用30年的高速发展，以年均15%以上的高速，铸就了6.3万亿产值的自身的强大。为了满足“13亿人口全球第一大食品市场”的需求，我们每天平均加工和生产10亿公斤以上的食品，日均创造着172.6亿元的工业产值。这个全球最大的基数必然使中国发生食品安全事故的机率、概率与显示度增高，食品安全的风险加大。

挑战二 源头污染难以避免，易于传递到整个食品产业链。中国要用占全球7%的耕地，6%的水源，养活占全球22%的人口，粮食安全是第一要务。不可能全部取消农药、化肥。与此同时，中国工业化进程中，快速发展带来的工业污染，使农产品产地、空气、水、土地等污染加快。它使源头带来的风险不可避免地传递到整个食品产业链。

挑战三 高难度的散点式溯源加剧了食品安全的风险。中国的农业生产是分散的小农经济，而中国的食品市场和食品工业生产正在快速集中。这就导致分散的小农经济与快速发展的现代食品工业对接失衡。尽管当前中国食品产业链安全的重点是溯源，但分散式的经营模式导致追溯到产业链的前端时，一个企业需面对成千上万家的分散农户，它面对的是难度极大、世界少有的“散点式溯源”。

挑战四 法律出台时间尚短，监管难度大。中国的《食品安全法》公布不到两年，法律体系的基础相对薄弱。同时，食品交易和交流的国际化要求中国与全球食品安全的水平对接，难度可想而知。此外，在中国食品工业历经数十年快速增长的激烈竞争中，中国已经形成了少数大企业垄断市场，及40余万中小企业恶性竞争、艰难并存的“二元化”格局。一些大企业重广告宣传轻安全与科普投入；一些中小企业缺乏食品安全的技术支持和资金支持；更有一些无良企业唯利是图，知法犯法。三个层次企业不同的生存需求形成了对自身食品安全管理的不同形态，造成了中国食品安全监管的多层次特征。

挑战五 风险交流严重缺失，不利于食品安全问题的解决。风险交流是食品安全管理的重要链条，其功能是“让公众了解风险管理如何进行以避免公众恐慌”。但在中国的风险交流体系中，政府缺位、科技界失声、媒体报道失准，三大薄弱环节，加之个别企业利用行业风险，借机炒作叫卖，打击竞争对手的不良之举，导致风险交流这一链条近乎缺失，从而造成正确的科学信息明显处于劣势，而没有科学依据的误导信息却大占上风。而以溯源为特征，具有真正意义的产业链安全的全过程控制和食品安全保障体系的建设则被滞后或无暇顾及，不利于食品安全问题的解决。



有效应对 五大挑战 确保我国食品安全



二、应对长期的食品安全挑战亟待厘清三点认识

1. **要确定对中国食品安全的合理期待值。**以全球化的视角，看待中国的食品安全问题，它只是一个国家常态化的管理过程。即使在食品安全水平较高的欧美国家，近年来也是食品安全事件频发，甚至发生多起死亡事件。确定中国对食品安全的合理期待值，打持久战，是一种平衡与和谐的选择。中国的食品安全永远不可能是“零风险”，要引导公众对此有所认识，不必惊慌失措。
2. **明确国家对食品安全监管的任务是将风险控制在可接受的范围内。**食品安全的风险无处不在，它广泛存在于我们生存的空气、水、土壤等自然状态中。对食品安全的管理，从某种意义上讲是“以科学为依据的政治博弈”。同样在猪肉生产中使用莱克多巴胺，在美国是合法的，而在欧盟和中国是非法的。而不同程度的接触导致不同的耐受度，如中国的大米安全标准远高于美国，是因为中国消费者对大米的消费量远高于美国。在风险评估的基础上，实现政府、消费者、企业三方利益的平衡，实现本国利益的最大化，是各国政府的选择。
3. **要确定解决中国食品安全问题的技术路线图，确保在一段时期内提升我国食品安全水平。**需要从道德、法规、技术三个层面，探寻解决中国食品安全的不同级别的技术路线及不同层次的监管流程。其中，对食品安全问题的定性至关重要。对食品安全问题的处理要在法制的框架内推进，按不同性质，由不同部门分别处理。



三、动员全社会的力量，全力保证我国食品安全

强化企业主体的全过程控制

食品安全的责任主体是企业，落实企业主体责任最重要的是强调全过程控制。建议对食品安全的科技投入方面，除了既有的提升检测能力之外，更应该关注过程控制能力建设，强调对于整个食品产业链的安全管理，而非最终的产品检验。产品可以有竞争，但食品安全没有竞争。将食品安全的成本纳入企业的生产成本，是企业食品安全必须遵循的底线，也是企业经济利益最大化的市场化选择。

政府应加强在食品安全监管方面的责任

首先，**要将风险交流纳入食品安全管理的重要环节中。**由政府、科技界、行业、媒体共同努力，尽早建立中国食品安全的风险交流机制。**其次，政府应增强透明度，赢得公众的信任。**中国食品安全的最大危机是信任危机。要取信于民，透明是食品安全管理的关键所在。**再次，加强部门之间的信息共享，突破目前分段管理的障碍。**中国目前的分段管理模式难以适应食品安全的管理，今后仍将面临更多的矛盾与困惑。信息共享是克服目前困局必须使用的手段。

促使科技界承担起在食品安全上的责任

第一，**要鼓励科技工作者积极投身食品安全技术支持方面的研究。**科技界在食品安全事件中“集体失声”的根源，是我国缺乏对自身传统食品安全问题的风险评估和科学积累。中国有263所食品院校，较多注重配方研究，较少进行系统的、与生命科学对接的食品安全研究。因此需要通过调查研究了解我国食品安全保障工作的重点、难点和突破点，尤其是有针对性地做好食品安全的技术储备。**第二，鼓励科技工作者积极参与食品安全的科普工作。**强化食品安全的公众科普，是消费者“将食品安全防线前移”的重要选择，是加强食品安全的一项重要工作。在食品安全的科普工作战线上，尤其要重视发挥科技界的力量，促使优秀的科学家站在食品安全科普工作的第一线，用“老百姓听得懂的语言，表达科学的真实。”这样，公众才能对食品安全形成客观的认知，树立起信心，才不至于在爆发食品安全危机时，盲听盲信、过度恐慌。**第三，国家应该加大对于食品安全科普工作的公益性投入，转变对于食品安全工作重硬件投入，轻软件建设的现状。**特别是加强对于食品安全公众科普的机制研究，培养出一批能够从事科普工作的人才，建立一支队伍。**第四，要从“顶层设计”的理念出发，打破部门界限，强化对我国食品安全问题、粮食安全问题的中远期战略研究，寻找适应中国特色的解决与应对之道。**

确保媒体诚实、客观地报道食品安全事件，形成正确的舆论导向

随着全球化的发展，食品安全得到了全球的关注，食品安全问题已不再是一个简单的食品问题或者是某一国、某一地区的区域性问題，其与政治、贸易等均有密切的联系。媒体的不实报道常常会造成超出想象的严重后果。因此，媒体应诚实、客观地报道食品安全事件，要能够听取专家的意见，以科学证据为基础来进行报道。



以完善食品安全风险管理 为企业 责任

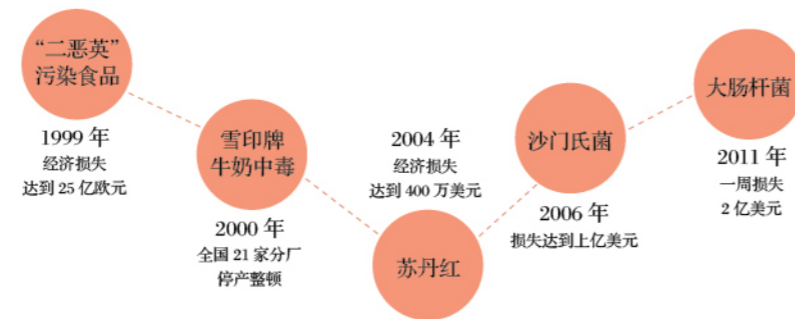


曾庆鸿
李锦记国际控股有限公司首席运营官

近年来，随着社会的发展和人们生活水平的提高，食品消费需求持续旺盛，整个社会对食品安全性和健康性的关注度越来越高，越来越多的消费者愿意支付更多的钱去购买值得信赖、有安全保障的品牌产品。与此同时，工业化导致污染加剧，供应链全球化进程加快、模式不断变化、链条增长且复杂化以及新品层出不穷等现状导致食品安全风险不断加大。因此，食品生产企业面临前所未有的巨大挑战，只有把生产安全、高品质产品视作企业自身责任并付诸实践的企业才能迎接挑战，赢得市场，创造市场价值。

食品安全事故 企业的致命伤

食品工业制造是跨行业、跨领域的，涉及多方的链条，任何一个环节出现问题都会导致最终成品的不安全性，给社会民生带来严重的负面影响，也给食品企业带来惨痛的后果，如业务受损、市场占有率下降、甚至公司破产等。诸多前车之鉴已为食品行业敲响警钟。



保障食品安全已经成为整个社会的共同目标，不管是农产品生产者、食品制造者、政府、专家学者还是媒体，我们都必须要联合起来保证食品的安全。而食品生产企业在这些战役中无疑是位于最前线的。

净化道德血液 企业严守食品安全防线

安全的产品不是检测和管控出来的，而是生产出来的。食品制造企业应该以“安全”为首重，将风险管理纳入公司核心战略，落实在日常生产中的每一环，强化“田头到餐桌”的供应链管理。



食品生产者要有社会责任感

食品安全事关企业的体系、技术和价值观，这三者是相辅相成，三者当中哪一点没有做到都难以保障出品的安全性和品质。

但价值观决定的企业道德与企业自律问题目前仍然是食品安全事故频发的主要原因之一。具备应有的企业道德，才不会唯利是图，才会投入资金和资源从根本上控制食品安全风险。而也惟有这样，企业才能做真正的好品质，才能打造自身的品牌价值，在市场竞争中立足于不败之地。李锦记的核心价值观是“思利及人”，也即是凡事要考虑其他人、社会的利益，这是李锦记坚持高品质，坚持以超越标准的标准要求自己，坚持“100-1=0”品质理念的原生动力。

未来，我们还将继续以高标准要求自己，做好食品安全的保障工作。同时，也呼吁食品企业和我们一道，用“良心”生产让消费者安心的产品，将中国食品行业做大、做强。

1、管控延伸至田头

建立完善和严密的供应商筛选流程、原料选购流程和检验标准。将管控延伸至田头，一方面监控食品原材料的安全性和品质，一方面通过指导和培训促进农民科学种养和高产高收，打造源头生产与食品产业的良性互动和循环。

2、执行严格的质量体系

企业应该根据自身产品和针对性市场的需求，为确保安全出品而构建质量体系，保障安全生产和出品。以李锦记为例，我们一直执行严格、完善的质量体系，如ISO9001质量管理体系、GMP、HACCP管理体系、ISO22000食品安全管理体系、国际食品标准认证等。同时建立和实施内部审核机制，且引入第三方审核，双管齐下，实现持续完善质量管理。

3、实施生产全过程管理

采用先进的自动化设备、监控系统等，实施对关键点的实时监控，确保产品的安全生产环境、流程和出品。李锦记仅生产过程就有三十多道工序，200多个质量控制点。

4、采用科学的物流管理

采用追溯机制，一旦出现问题，及时查核、溯源以便妥当处理，将影响最小化。李锦记实施物流即时跟踪，2小时内可实现从客户到原料或原料到客户的追溯，从而能对市场反馈进行快速反应，也帮助进行内部改进。



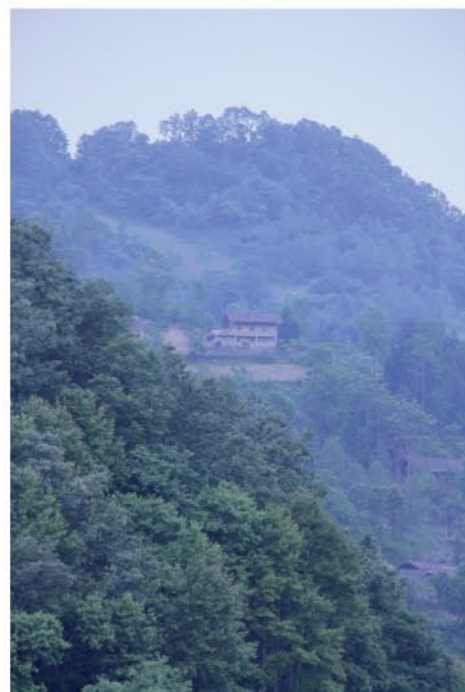
播撒
爱心收获希望
——山里孩子的爱与感恩

2011年6月1日，由李锦记捐资援建的四川成都平武县大桥李锦记博爱学校举行了落成启用仪式。来自李锦记集团香港和内地的30位志愿者来到大桥镇，向孩子们赠送一批体育用品和儿童食品等节日礼物，并开展为期2天的联合支教活动。

由李锦记精心挑选出来的义工老师们为不同年级的孩子提供了形式多样的课程，包括朗诵、表演、创意绘画、青少年高效学习习惯等。这些课程为孩子们开启了通往山城外的一扇窗，不仅给孩子们带来新的知识、更激发了他们对未知世界的好奇和想往，激励他们以更积极、上进、开放的心态去面对生活和社会。

当李锦记义工团队用他们的行动表达对孩子们的关爱和期望时，孩子们以他们的方式作出了最朴素而感人的回应……





世外“逃”源的尴尬

平武县大桥镇，远离成都400公里左右的大山里。从成都驱车至大桥镇，一路环山而行，满目尽是青山绿树，仰望山的那边依稀渺渺炊烟，让山外之人不禁叹为“人间仙境”“世外桃源”。然而，这个“世外桃源”对山内之人却意味着山多粮少、难以为生、经济贫困。

于是，在山外人为如此“世外桃源”的景象而心生向往之时，越来越多的山里人早已开始了远走他乡，外出打工以养家糊口的旅程。

大桥镇李锦记博爱学校的孩子们就是这样被留在了这个世外桃源。陪伴他们的，除了那山那水，还有“隐匿”山上的老木房子、低产的山坡耕地、爷爷奶奶。他们的父母至少有一方已经外出打工，有的甚至双方都走出了大山，只有春节回来小住几天。

博爱学校的温暖

让他们高兴的是，在“六一儿童节”这个属于他们自己的节日当天，他们的新家——李锦记博爱学校正式落成了。他们重回了校园的怀抱，端坐在明亮的课桌前，徜徉在一万册图书的知识海洋中，入住于干净、安全的宿舍大楼，奔跑在大了三倍的大操场上……还有，他们迎来了从香港、广州、上海、北京等地赶来看望他们的叔叔阿姨们。

短短的两天，当叔叔阿姨们为孩子们带来心意诚诚的愿望墙时，孩子们给叔叔阿姨们送上了纯朴而童趣的画与祝福；当叔叔阿姨们为不能再多待几天多教一些而难过时，孩子们懂事地说“我们会好好学习，等着你们下次再来”……就这样，当这些李锦记的叔叔阿姨们通过物资捐赠、支教课堂来表达他们对孩子们的爱和期望时，孩子们也在用他们的方式来表达对这些山外来客的爱与感恩。



图说

- 1. 很多孩子的家在山上
- 2. 奔跑在大操场上的孩子很开心

大恩不言谢

——博爱学校孩子的心声



.....

难以忘记三年前的那场大地震，短短的几十秒钟，我们失去了美丽的校园，我们找不回心爱的书包，也丢失了天真无邪的笑容。就在我们最无助的时候，是李锦记集团的叔叔阿姨们，让我们感受到了人间温暖，让我们看到了生活的希望，也给了我们重新站起的力量！

那是一个大雨滂沱的上午，您们冒着大雨来到我们学校的废墟上，向我们捐赠了重建学校的巨额资金，为我们学校重建铲了第一铲土，点响了重建开工的第一响礼炮。

如今我们重回校园，坐在干净整洁的教室里尽情地享受属于我们幸福的童年时光，地震的阴霾早已散去，天真无邪的笑容又重新洋溢在我们的脸上。

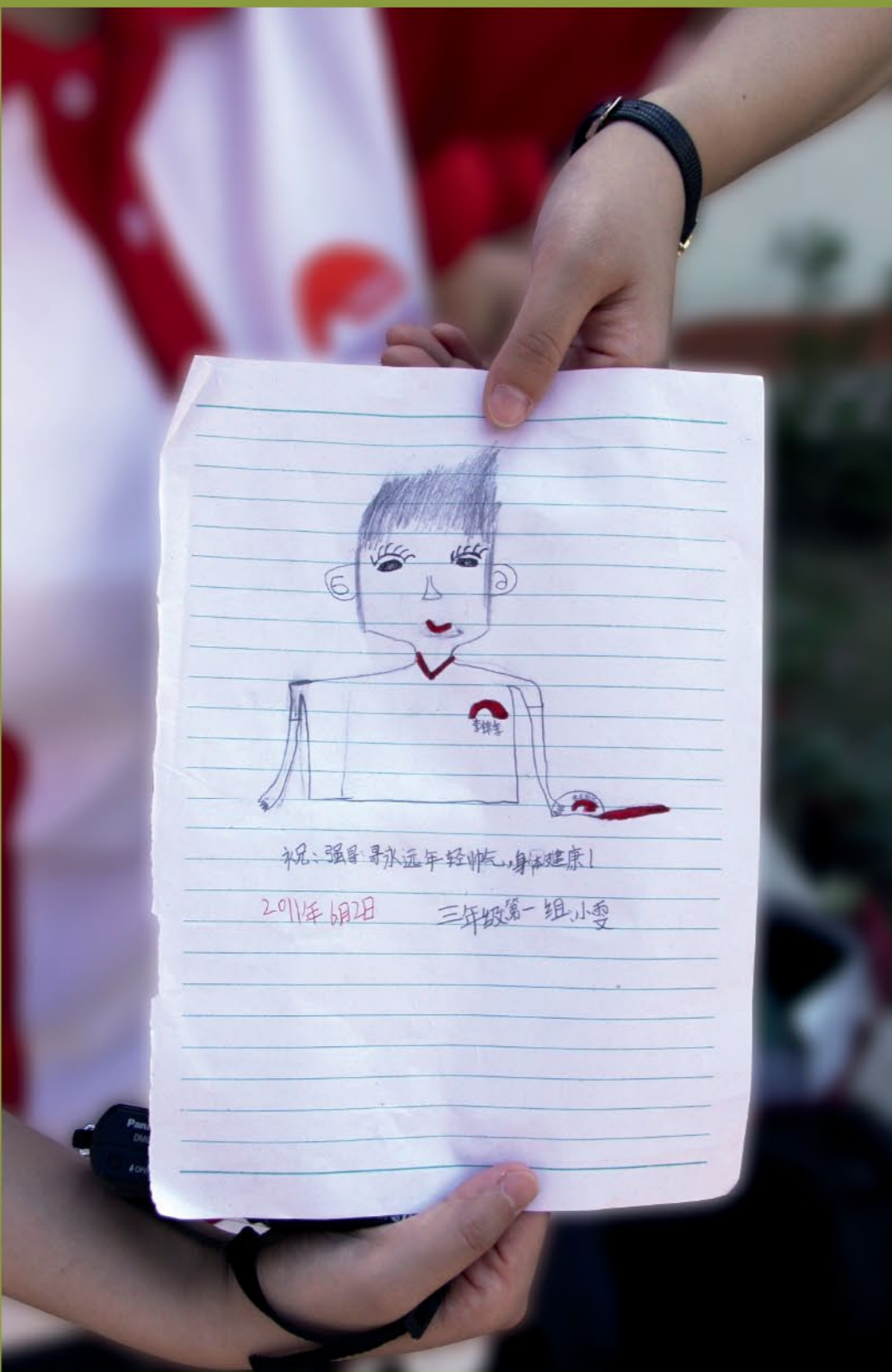
这一切都和李锦记集团的叔叔阿姨们无私的援助分不开，俗话说“大恩不言谢”，那是因为仅仅一个“谢”字无法表达我满腔的感激之情。在这里，请允许我代表大桥李锦记博爱学校的全体同学，向李锦记集团的叔叔阿姨们庄严承诺：我们不会辜负你们对我们的殷切期望，一定会珍惜今天的幸福生活，珍惜今天优越的学习环境，发奋学习，刻苦钻研，成长为德、智、体、美、劳全面发展的优秀接班人。我也在此号召：同学们，我们是新世纪的雏鹰，今天，我们磨练羽翼；明天，我们将博爱精神传承发扬！同学们，让我们一起努力吧！

大桥李锦记博爱学校 学生代表

篇幅有限 爱意无限

图说

1. 6月2日，李锦记支教义工队离开博爱学校前，三年级的同学给义工老师“阿强”送上了一份特殊的礼物——她画的“强哥哥”画像和祝福语——“祝强哥哥永远年轻帅气，身体健康！”了了几笔和写得算工整的字，却是爱的最纯朴的表达。
2. “叔叔，给我签个名吧！”。孩子们围着义工叔叔阿姨，争相递上他们的作业本和笔。简单的一个签名或许已成为他们记忆当中的一块瑰宝，闪亮在他们的成长旅程。而这，或许也是他们不舍和爱念的另一种稚嫩表达。
3. 正当义工队们在路边等车的时候，一个七年级的女孩手拿蓝色袋子喘吁吁地跑了过来，“老师，这个送给您。”小陈姐又感动又心疼，“你都没有什么钱怎么还花钱给我买礼物？”女孩羞涩地说：“老师，我喜欢您和您的课，也希望您能记住我，您下次还来吗？”
4. 开心、不舍、迷茫、渴望、期盼……博爱学校600多个孩子，或是自发围在校道两边，或是站在教学楼走廊前远眺，他们都以自己的方式和姿态，在车子开动前的一刻，送别李锦记义工团队。



2	3
4	



远在20米之外，这个小女孩一个人蹲在教学楼小院子的某个角落，静静地看着院子里正和义工叔叔阿姨玩踢毽子的伙伴。交叉于胸前的双手表明了一定程度的自我封闭，但眼神中分明透出了一丝希冀和向往。

爱是一颗永生的种子。
这种永生无关地域、无关贫富、无关长幼。
这种永生，
有如架起了一座无形的爱之桥，
串起了大桥镇山里的世界和山外的那片天空。
播下爱的种子，
好像李锦记博爱学校的孩子们，
无论长成参天的大树还是傲放的鲜花抑或顽强的小草，
都将以它们的姿态点缀这个世界，
温暖博爱之心。



五年级的张歆用绘画和我们分享了他的愿望——农民们每年都能大丰收。博爱的种子已在发芽。

对百年老字号的现代化管理与人才战略



陈阳
资深职业经理人
2008年加入李锦记，现任李锦记（中国）销售有限公司执行副总裁。

一百多年来，李锦记从一家只生产蚝油和虾酱的小作坊发展为今天拥有全球5大生产基地、200多种产品远销五大洲100多个国家的酱料王国，正在为实现“有人的地方就有李锦记”的宏伟目标而全力进发。作为李锦记最重要的市场区域之一，中国业务近年发展势头尤为迅猛。过去5年业务翻了两番，而近期的目标则是在2012年实现业务相比2009年再增长一倍。

是什么让百年老字号在竞争激烈的市场当中保持活力和高速成长呢？人民网对李锦记（中国）销售有限公司执行副总裁陈阳进行了深度访谈，探索李锦记这个百年家族企业基业常青、快速发展背后的秘密和故事。



基业常青的秘密

三个坚持是使得李锦记基业常青、持续发展、历经百年而仍然具有竞争力的根本所在。

「思利及人」是让李锦记能够坚持、能够不断发展的一个核心因素。



Q 人民网：李锦记被誉为“品牌及商誉最长盛不衰的企业”，请问您觉得李锦记长盛不衰的秘诀是什么？

A 陈阳：三个坚持。第一个坚持在于**梦想和使命**。李锦记第三代的领导人李文达先生带领公司种下“把中华优秀的饮食文化发扬光大”的梦想和使命，这是李锦记不断发展和全球化进程的动力。第二个坚持在于**企业核心价值观**。“思利及人，务实、诚信、永远创业的精神”是李锦记的核心价值观，这决定了李锦记这个企业的格局和内在力量。第三个坚持在于**品质**。如果你有机会参观我们在广东新会工厂的话，你会深深的感受到我们对品质坚持，我们所用原料、设备、工艺在品质上的坚持是非常执着的。我们有一个基本品质理念：100-1=0，就是一百件事只要一件没做好就等于白做，所以要把每一件事情都要做好。

这种对梦想和使命、对核心价值观和品质的坚持是使得李锦记基业常青、持续发展、历经百年而仍然具有竞争力的根本所在。

Q 人民网：您刚才说李锦记核心价值观是思利及人，怎么理解这四个字？

A 陈阳：“思利及人”这四个字来自于一幅古代的楹联，原句是“修身岂为名传世，作事惟思利及人”，反映的是关注民生、服务社会、造福社会的儒商理念。李文达先生非常敏锐的把“思利及人”这四个字摘下来作为李锦记的核心价值观，这个价值观体系通过多年的思考、发展，现在已经非常完善了。

“思利及人”对李锦记来说至关重要，它是让李锦记能够坚持、能够不断发展一个很重要的因素。它有三个要素，都是围绕人出发，一个是**换位思考**，当你从对方的角度去思考的时候，你会发现相互理解与合作变得容易了；第二个是**关注对方感受**，虽然决定是你做的，但你还是要尽量顾及对方的感受；最后一点就是**直升机思维**，站在更高点去激发团队潜能，体现“1+1>2”和“我们”大于“我”的理念。

通俗地说，在日常工作中，我们不仅仅考虑自己的利益，还要考虑合作伙伴的利益，要考虑社会和民众的利益。我们对品质的坚持、对生产全过程严密监控也是这种价值观的实践之一。我们还贯彻“**倒三角**”的思维模式——把客户放在第一位，员工关心客户，管理层关心员工，家族关心管理层。还有一个独特之处是我们的**自动波管理模式**——激励每个员工自发地贡献自己的力量，把事情做好，每个人都是自己的领导，这是一个很独特的领导模式。



现代家族企业的运作模式

家族管理模式引入职业经理人，是助力李锦记全球化发展的重要力量。

Q 人民网：李锦记是一个家族企业，作为职业经理人，能否跟我们分享一些您对家族企业运作的了解、认识和体会？

A 陈阳：家族企业这种企业组织形态确实具有特殊性。这种特殊性在于家族企业的所有权掌握在以血缘、亲缘为纽带的家族成员手中。很多人以传统的观念看待家族企业，认为家族企业保守、任人唯亲、职责不清、管理粗放和混乱等。

李锦记虽然是一个家族企业，但它已经发展成为**非常国际化的、现代化的家族企业**。它有优秀的企业文化、科学的组织机制和决策程序、健全的人力资源管理体系等，而这些正好是解决家族企业所谓的“瓶颈”问题的“对症下药”。

整个李氏家族很团结，而且引入科学的企业治理观念和做法，形成自身独有的管理架构和模式。李锦记成立了家族委员会，现在由以李文达先生为首的核心家族成员组成，定期召开会议讨论公司发展的战略、方向等重大问题。**家族把自身角色定位得很清楚，而家族委员会当中的每一个成员的角色也很明确。**家族委员会下面设置李锦记董事会，董事会成员包括家族成员、公司高级管理人员和独立的董事。**这个董事会与上市公司的董事会相似，是一个独立的、透明的、高效运作的董事会。**然后是公司管理层，李锦记从2006年开始对外聘用首席执行官，首席执行官的职责界定清晰，由他来聘用、管理各功能团队的职业经理人。在酱料集团里，李锦记采用的是**职业经理人的管理模式**，这与世界500强企业没有任何区别。拿中国区管理团队来说，有很多出自500强公司的职业经理人加入公司，以他们各自的智慧和管理经验给李锦记注入活力。



「人才兴业」的实践

品牌优势和科学管理模式是李锦记能够吸引人才加入的主要原因。

Q 人民网：据我所知，李锦记很重视人才的吸纳，您觉得李锦记能吸引那么多人才加入的主要原因在于？

A 陈阳：我个人觉得有几个方面的原因：**优秀的品牌与平台、成果共享、职业经理人的管理模式和团队凝聚力。**作为调味品行业的龙头企业和百年老字号，李锦记为员工提供良好的品牌和平台来运作与成长；而我们对高品质的坚持也让我们的员工有强烈的自豪感。我们在成果共享方面做得特别好，公司生意有很好成长的时候，家族和公司会给予员工很有分量的奖励，这也是保持整个团队能够持续向前的重要原因之一。



另外，我们为员工提供良好的工作环境，倡导高效、合作的工作氛围，团队凝聚力强，而且家族和管理层对员工很关心，整个企业和谐、很有人情味。李文达先生是非常和蔼可亲的老人，他和家族成员很尊重员工，对大家非常友好，尤其对老员工就如家人一般。而职业经理人的管理模式，清晰的职责分工和现代化企业治理模型等打消了员工，特别是资深职业经理人对家族企业运作公正度和透明度的顾虑。

Q 人民网：李锦记有什么机制或用什么方式来吸纳人才？在面向国际化的过程中，是怎样把招来的人才变成国际化人才的？

A 陈阳：一是在**人才市场上招聘**，二是毕业季走进**校园招聘**，当然还有**员工推荐**等。管理培训生项目推出已经有2年了，每年我们都到全国各大院校做校园宣讲，通过笔试、面试等程序挑选合适的毕业生吸纳进入李锦记。事实证明，我们的这个项目开展得相当成功，目前管理培训生的流失率为零。

广纳贤才很重要，但是我觉得更重要的是人才和团队的培养。我们设立了李锦记销售学院、李锦记领导力发展中心，也外聘权威管理培训机构协助对管理人员进行培训。每个员工都有个人职业发展规划资料，根据其工作的性质、目前的工作状态、工作潜能而向其提供不同的培训机会，包括内外部讲师授课、一对一在岗辅导、轮岗工作、外派国外工作等等。

刚才所说的管理培训生项目，管培生在入职后8个月内有专门的培训师提供一对一的辅导，并通过公司内部轮岗而更快、更全面地了解公司和各种业务，在工作技能、管理能力等方面打下扎实、全面的根基。针对工作业绩表现优秀的高潜能员工设定的“提星计划”，目的在于加速人才成长，通过帮助他们在短时间得到大幅提升综合技能以胜任更资深、更重要的岗位。此外，我们还把一些比较资深的管理人员派到海外市场工作、交流，让他们得到更全面的锻炼，熟悉全球化市场运作等。目前，在调味品行业里应该还没有其它公司能在人才培养方面做得这么多、这么深。



不仅广纳贤才，更重视人才和团队的培养。

记李锦记厨师队『2011 厨王争霸赛』夺冠之路

中华美食的传承与创新

本刊执行主编深度对话“李锦记队”，揭秘“世界厨王”夺冠之路，以期为中国烹饪赢取更多、更高的认可提供一些借鉴。

对于屈浩、石秀松、陈庆、侯新庆、李可来说，2011年5月28日是一个特殊的日子，一个荣耀的日子，一个“十年苦练”一朝“爆发”的日子。

对于中国人来说，这也是一个特殊的日子，一个远扬中华美食文化的日子，一个彰显中国深厚文化和软实力的日子。而随着中国厨师整体素质的提高、中国调味业和食品业的发展，中国烹饪这张名片将越来越有分量！

“世界厨王”幕后的精彩故事

看到“李锦记队”的四位队员现场团结协作，基本按照赛前的策划和安排，一气呵成地完成“江南烟雨水墨山青”主题菜肴，欣慰之余，屈浩这位幕后军师松了一口气。虽然得过八项国际大奖，且曾多次任国际大赛评委，但策划、带队参加国际团队大赛，对屈浩来说还是第一次，而厨王桂冠无疑又是对他“烹饪学校校长”身份和“为师乐教”能量的又一次明证。

这次厨王争霸赛与以往很多的国内外比赛不同，除了冷菜食材可以自带之外，食材和调味料基本都由大会提供，而且在用量上作了严格的限定；每个参赛队的操作区域只有10平米左右，只有一个案板，一把刀。参赛队要在三个半小时内做一道冷菜，一道汤，三道热菜和一个面点，其中每道菜做六盘，105分钟上第一道菜，以后每隔20分钟上一道菜。如此有限的条件和苛刻的要求，让赛前筹划和准备变得尤为重要。



1 大胆的谋略 选对的人 组高效的队

早在3个多月前，李锦记厨艺顾问屈浩就开始物色“2011厨王争霸赛”的参赛选手了。为国际大赛物色人选需全面考虑烹饪功底、心理素质、团队合作精神和擅长菜系和创新能力等诸多因素。最终屈浩选中了四名在北京厨艺圈响当当的厨艺大师：侯新庆、石秀松、陈庆和李可。

提及“李锦记队”的组合和分工，屈浩有他自己的谋略。打团队赛，选手的配合很重要。四个选手综合功底都很不错，平时交流多，彼此有合作的默契，这为后面的工作安排提供了很好的基础。

事实证明，这个四人组合在大赛现场配合相当默契、流畅，不仅每个人都把自己主做的菜肴做好，而且还随时能给队友提供支援，在现场诸多限制条件下能有余量去临机应变、处理各种突发事件和挑战，保证了临场发挥和菜品出品质量。

2 偶然的灵感 当经验与灵感碰撞出火花

无论是在“2011厨王争霸赛”比赛现场还是在北京中国大饭店重现厨王夺冠菜品的“中华美食文化汇”上，在场观众无不被以中国画为底、悬空摆设六道色彩、造型相映成趣的“江南烟雨水墨山青”主题菜肴所撼动。

其实这个主题创意源于一个舞蹈比赛。有天晚上，屈浩在电视上看到一对男女舞者翩然起舞，身后的动态江南水乡画面把文化与韵律意境融入到舞者的身姿中，让舞蹈的表现力大大加强。这个美好的画面激发了屈浩的灵感，于是才有了那个让人叹为观止的“江南烟雨水墨山青”展台设计。当然，这种偶然的习得是以平时的经验积累为基础的。作为多次国际大赛的评委，屈浩看过的菜肴展示台实在太多，并且他的餐饮管理公司也曾多次为其它单位和团队设计菜肴展示台，个个“奥秘”自然了然于胸。

3 严格的要求 追求菜盘上的完美呈现

有了展台的整体设计，屈浩和队员开始考虑每道菜肴的设计。“鱼米之乡”要用新鲜翠绿的竹子才能表达意蕴和美感。于是侯新庆专程去外省砍竹子。“顶汤中国结”这道菜要用鱼线打两层中国结才够美。屈浩一大早去陈庆家看他打中国结，下达了“两分钟内用鱼线打双层中国结”的命令。于是陈庆连续一个多月天天打中国结，连出去和朋友吃饭时手都不停歇。“江南美点”呈现的是粽子酥，李可连续两个多月天天在家揉面起酥，还专门跑了一趟上海找面点大师取经。

在屈浩的严格要求之下，“江南烟雨水墨山青”的每道菜肴逐渐成形、成熟。

4 强大的把控 镇静应对“意料之外”

两个多月的筹备中，团队集中演练了四次，李耀云大师也专程赶到北京现场指导，最后一次的出品令团队相当满意。团队准备的用具、器材也经过严实的包裹跟随团队飞往台湾。但飞机才落地，原本兴奋的心情骤然下沉——专门在京采购的盛菜器皿基本破碎，泡沫雕塑四分五裂，番茄都坏了。屈浩马上稳定住团队心情，安排大家分头在台湾紧急采购相关器材。

比赛前一天晚上，“李锦记队”在台湾进行了最后一次演练。因大赛提供的台湾海鱼与大陆常用淡水鱼的肉质结构和吃水度不同，鱼线的成品很不理想。面对焦灼的团队，屈浩立马叫停演练，带大家走出闷热的厨房，坐在餐厅边吃饭边根据过往的经验再讨论鱼茸、面粉、盐等食材调料的配比，确保了比赛中鱼线中国结的完美呈现。





石秀松 大董南新仓店行政总厨

“我一入行就接触和使用李锦记的调料，用得最早的是蚝油。十八年了，李锦记就像一个老朋友，一直陪伴在身边，我对这个品牌感情很深。李锦记的调味品品质优秀，质量稳定，是我们调味的得力助手，现在大董的招牌海参用的就是旧庄蚝油。希望李锦记今后还继续把厨师交流平台做好，促进厨师界的信息互通和相互学习。”

双映成辉 ▶

洁白的方形磁盘上，两只红润鲜亮的小番茄相邻而分位于对角线两侧，若隐若现的芝麻酱将视线拉到斜对角的两朵黄瓜花和三颗核桃仁。

意境致深远

石秀松这次要做的冷菜名为“双映成辉”。对意境的追求和表达让他对食材的挑选甚为苛刻。当中的主要食材——十几个小番茄是从台湾“番茄大王”店铺中的十几箱番茄中挑出来的，为此，“李锦记队”在店铺里蹲了两个多小时。

如此精选的食材，配以口感层次丰富的内陷和写意画般的盘式设计，简约却意味深长，赏心悦目。

然而，最让石秀松自豪的不是这道由他呈现的菜肴，而是由队友主做、他配合做盘式设计的“盐焗酱香鸭”。因为大赛食材的供给有限，原计划的盘式设计无法实现，结果在十分钟之内，石秀松运用“大董意境菜”的理念对盘式进行了全新的设计，将大会提供的韭菜花切成长度不一的三段，拼成犹如根植于“盐焗酱香鸭”的一棵“小树”，将黄椒和红椒切成小颗粒状，点缀于“小树”间，独置一颗红椒粒于黑色瓷盘边际，拉长思绪，延展想象。

这道菜出品后，几个评委马上走到了偏处赛区一角的李锦记队工作区，给出“就是不一样！”的评价。对于“现在只做意境菜”的石秀松来说，这无疑也是一个很有力的肯定。

谈起“意境菜”，石秀松保持一贯的谦虚，“要谈意境菜，我的师傅大董先生才有发言权。按照我的理解和体会，我们大董的意境菜在菜系和风味博采众长，运用中国古典文学、陶瓷器皿、写意绘画、书法等艺术手段综合表达菜品的意境，希望让食客体味到的不仅是唇齿之间的美味，更是对艺术的感知和在脑海中延展开的一幕清雅盎然的画卷”



陈庆绝对可以被评为“大赛现场中最专注的选手”之一——他主做的“顶汤中国结”要用鱼线编成双层中国结。用一扯就易断的鱼线编中国结绝非易事，陈庆在操作台前弓着背、聚精会神，一站就是半个多小时。

这道菜做起来实在不易。将鱼肉祛腥打成鱼茸，按照合适的比例加入面粉搅拌成糊状，然后用裱花嘴挤出鱼线，搁入锅里以适度火力煮熟，放入冰水中。编中国结的时候把鱼线捞出放在宽口碟子中，均匀用力，轻巧牵拉，小心翼翼地编成中国结，随后再次放入冰水中以使鱼线保持弹性。待出品前，将鱼线中国结放入备好的顶汤中，加入小青菜和一颗小红椒粒调色。经历这么多道精细工序，这道菜方能出品。

不过，陈庆最擅长的并非这种安静的“巧手活”。他不属“静”，实属“动”，是那种爱“折腾”，懂“折腾”，点子多多，创意不断的“多动”派。在他操刀的“盐焗酱香鸭”中，其机灵与创意可见一斑。当陈庆拿着金色小锤子到评委面前将那个看似海螺状面包的“盐焗酱香鸭”砸开时，评委们才恍然大悟，“原来还有这种吃法的啊”。陈庆就爱耍点“新奇”，但这种“新奇”不是胡来，而是“传统技法”根上长出的“潮流”新生机。这道“盐焗酱香鸭”就既有江南名吃“叫化鸡”的影子，也体现古法盐焗的精髓。

现场由于食材和调料等的有限供给，陈庆临机应变对很多细节做了大胆的调整。大会提供的食盐颗粒比大陆食盐的颗粒小四分之三，而且只提供6个鸡蛋给每个参赛团队，到陈庆要用鸡蛋时，只剩下2个蛋清和蛋黄。蛋清不够，盐颗粒太小，盐和不起来，“盐袍”就耷拉着立不起来。陈庆灵机一动，加入蛋黄和适量的太白粉，调整了整体物料的配比，结果烤箱出来的“盐袍”成形了，而且多了一点米黄色，别有一番味道。

谈起人们给他的称号“点子大王”，陈庆爽朗地笑起来，“点子也是被逼出来的”。不过话锋一转，又谈起了各个领域、各个圈子的朋友给他带来的新思路、新设想确实给菜肴设计和创新带来灵感，还戏称自己是“中国最佳摄影助理”。他认为，厨师一定要不断地学习和交流，成为杂家，才能有想法、有创新，既保中国烹饪的根又提升中国味道的表现力。

顶汤中国结 ◀

透明茶杯中，散发浓浓中国味的中国结配上鲜绿的小青菜在清汤中尽显精致；点睛的细颗红椒粒则将鱼线中国结少许的色泽遗憾巧妙弥补，且更显意趣。

盐焗酱香鸭 ◀

鸭肉香味和荷叶清香被“盐袍”裹着，完好收存于“盐袍”之内，只待小锤将其“释放”，热气、鸭肉香气和荷叶清香顿时飘逸而来，惹人食欲。

创意出精品

“李锦记和厨师界的交流很紧密。这次赞助厨师队参加厨王争霸赛也是“弘扬中华饮食文化”的一个实践吧，这让我们有机会在国际舞台展现中国烹饪和中国厨师的形象。我希望李锦记下次能组织参加“博古斯大赛”，这个大赛能让中餐传播走到另一个新高。”

陈庆 孔乙己尚宴行政总厨



鱼米之乡 ▶

黑色亚克力做成中国书桌形状，上摆斜切面的竹筒，再配以两片竹叶和三两鱼粒。底盘的黑色、竹子的绿色、切面的浅黄、鱼粒的晶莹，浓淡交错，置于绿竹青山前，意蕴淡雅。

方圆之间 ▶

把炸成手镯样式的撒子像轮胎一样立起来，然后用牛肉块轻压撒子，再配一根线形撒子“接入”长方形的白色瓷盘当中。一方一圆，别致地演绎中国传统阴阳文化天圆地方之意。

“有不少酒楼觉得李锦记价格偏高而不选用李锦记，其实李锦记的性价比相当高。我们用过其他品牌，当时觉得也还好，但是用过李锦记之后，基本就认定这个品牌了。举个例子，用红烧汁调一道菜，李锦记红烧汁用10克就够了，但是另一个品牌要用30克，而且多加一点味道太咸，少放一点又不上色。”

侯新庆 中国大饭店夏宫厨师长



细腻真功夫



侯新庆生于江南长于江南，入行20多年，练得一身做淮扬菜的硬本领。赛场上三个半小时，他主做了两个热菜——“方圆之间”和“鱼米之乡”，协助陈庆做“顶汤中国结”的鱼线。

“鱼米之乡”，光听名字就很有江南味。淮扬菜系对鱼的做法可谓多种多样，但这次侯新庆选择了看似简单的做法，其实是考虑赛时短、操作条件有限和整个团队配合的不得已之选。然而，越简单的做法往往越要求真功夫。

俗话说“一刀片二刀丝三刀粒”，鱼粒要颗颗黄豆般大小，均匀整齐，对刀工要求非常细腻。调味要突出本味，姜葱祛腥和咸淡控制，多一点嫌夺了鱼肉本身的鲜美，少一点又嫌腥味残留。上浆、滑油、炒制，步步需要恰到好处地控制火力和火候，确保鱼肉滑嫩、保留水分。

如此细腻烹制后，放入鲜绿的竹筒中，出品时鱼香、竹香扑鼻而来，入口鲜香润滑，而所配的青、红椒粒，既调色又滋养。

如果说“鱼米之乡”以真功夫和深底蕴实现完美呈现，那么“方圆之间”则讨了点巧。据说，“李锦记队”是大赛当天唯一一个向评委呈现“咬得动的牛肉”的参赛团队，这可给“李锦记队”加了不少印象分。秘籍很简单，他们带了高压锅！当李锦记队拿出高压锅压牛肉的时候，其他团队的厨师还在纠结大会提供的牛肉肉质怎么这么差！

当然，光是把牛肉煮软烂了还不行，味道毕竟是中国烹饪的“根”。这道菜运用了旧庄蚝油、天成一味特级鲜味酱油和红烧汁调制，好的质感加好的调味，让其他团队的牛肉菜肴望尘莫及。

无论是“鱼米之乡”的烹制，还是“方圆之间”的撒子和摆盘，侯新庆以地道江南人对江南水土和风情的深厚理解诠释江南水乡的意境和味道。

你很难想象，三十出头的李可身上有着那么多的光环——十几项全国烹饪大赛金奖，而更难以想象的是每一个金奖的项目都不同，包括热菜、雕塑、中西合璧、药膳烹饪等等。说他是年轻的全能多面手，一点都不为过。

但是那么多的金奖之中，唯独少了一个“面点”专项奖。这正是他的师傅屈浩劝说他参赛并主做面点的“诱饵”——“拿了这个奖，你在面点领域也得到认可了，那就真的全面了！”。自信满满且天性喜欢挑战的李可欣然迎战。

但是，他毕竟是炒锅出身，而且平时还是做热菜为主，虽然做过面点，有些基础，但是参加国际大赛可不是闹着玩的。为了这次比赛，他到师傅屈浩的烹饪学校“回炉”学面点制作，两个多月天天在家揉面。他还特地跑了一趟上海，向“面点大王”葛大师取经。功夫不负有心人，功底扎实、好学聪明的李可通过两个月的高强度训练，拿下了“面点”这个项目。

一个人在一个小时内现场开酥而且要开好，按说没有几年的面点功底还真的够呛。揉面、擀面的手法和力度要控制好，得保证和出来的面块是方形的；切片起层时力度、深度、厚度、斜面等都要照顾到；包粽子时手要很轻否则层次就没了；油炸时要精确控制油温，油温不足不起酥，油温高了色泽又偏焦了。不过，心理素质很强的李可在赛场上很是淡定，尽管现场只找来一块不锈钢板当面板，两个多月的揉面擀面练就的“手感”让他丝毫没有乱了分寸。

“江南美点”这个收尾之作摆在主题菜肴展示台的最前方，成为展台的又一亮点。如此精致、秀气的“粽子酥”不愧是李可面点功夫的代言。



李可 鲍鱼王品鲜堂总经理

全能多面手

“我用李锦记的调味品也很多年了，一直都很信赖这个品牌。我觉得李锦记以后可以考虑开发中西融合的调料，借用一些好的西方原料，与中国原料融合，做出有中国特色的味道。”

江南美点 ◀

翠竹编成的绿色托盘之上，粽子酥静处中央，均匀的酥层片片轻薄透着少许油亮，让人遐想脆香口感而涎垂欲滴。在端午节临近之期，这道美点应时应景，传递出中国节气的文化与讯息。

时事记录

2011
4-6月

殊荣 桂冠
调研 弘扬
业界

这是一扇增进了解的窗口。透过它，我们将向您展现李锦记的最新动态，并记录下企业前进的步伐。

伴随第123年旅程的开启，李锦记继续不懈地将“弘扬中华优秀传统文化”这个企业使命的履行落到实处。组队参加“2011年世界厨王争霸赛”并荣膺桂冠，是对使命的又一次切实践行；举办“中华美食文化汇”是对新时代下中华饮食文化的新式表达的探讨与传播；加强与四川政协就推广川菜文化的交流，有助对具体菜系文化和产品的深入研究和推广；而创办以“创意中国味”为主题的大学生创新杯大赛则体现了对食品行业人才储备和培养的关注，有望提高行业后备人才的素质……

李锦记的长期努力不断得到社会各界的认可和鼓励。集团主席李文达先生近期获颁的“世界中国烹饪功勋人物奖”，即是又一个很好的例证。

未来的路上，李锦记还将继续将“思利及人”“务实、诚信、永远创业精神”等核心理念贯彻到企业运营的每一个环节，以社会认可为鞭策，以不断突破与提升的姿态，做得更好，走得更远……



卓越奉献 功勋累累
李文达先生荣获
世界中国烹饪功勋人物奖

殊荣

务实诚信 思利及人 永远创业精神

李文达先生的祖父于1888年在广东珠海发明蚝油，创立李锦记。1972年，李文达先生接管公司业务，秉承“务实、诚信、思利及人、永远创业精神”，把李锦记从一家只有几十名员工的小企业发展成为如今生产二百多种酱料销往全球一百多个国家和地区的跨国酱料集团。

搭建平台 弘扬中华饮食文化 不遗余力

多年来，李文达先生带领李锦记不遗余力地弘扬中华饮食文化，在世界各地推动中华餐饮业的发展。李锦记与世界中国烹饪联合会紧密合作，利用李锦记在全球的网络覆盖，为中国厨师开展厨艺海外交流等活动搭建平台；积极在全球各地培训中餐厨师，为中餐业的发展储备人才。近年来举办的“中国厨师海外考察”“英国李锦记新派厨艺交流”“第五届烹饪世界大赛暨第十八届（国际）文化节”“法国巴黎中国美食节”“联合国教科文组织中华美食文化展览”等活动，深受海内外厨师的欢迎，大力促进了中餐在海外的传播和发展。

5月27日，世界中国烹饪联合会在成立二十周年庆祝大会上授予李锦记集团主席李文达先生“二十周年功勋人物奖”，以表彰他在全球范围内不遗余力地推动中餐业的发展。中国商业联合会会长张志刚及来自全球中餐界代表近500人出席了当天晚上在台北圆山饭店举行的颁奖仪式。



现场声音：

“李文达先生以永远创业的精神，带领百年民族企业李锦记走向全球，把中国美味和博大精深的饮食文化带给五大洲的各国朋友，为中国餐饮在全球的发展做出了卓越贡献。”

——世界中国烹饪联合会会长 杨柳女士

“非常感谢世界中国烹饪联合会授予我这个荣誉，这鼓励李锦记继续加强与世烹联的紧密合作，为弘扬中华饮食文化而共同努力。”

——李锦记集团董事李惠中先生代为领奖并致感谢词

桂冠

李锦记集结大陆名厨宝岛竞技
勇夺『世界厨王』桂冠

创意中国菜 浓浓酱料情



李锦记队员与烟雨江南水墨山青主题夺冠作品

“2011 世界厨王台北争霸赛暨美食博览会”于5月26日至5月30日在台北花博争艳馆盛大举行。世界知名酱料品牌李锦记组建由大陆厨界精英组成的“李锦记队”，齐赴宝岛台湾，以千年中国文化与百年酱料合璧打造的“江南烟雨水墨山青”菜肴赢得“世界厨王”殊荣。

强大阵容 问鼎世界厨王

“世界厨王台北争霸赛”由台北市餐饮业职业工会主办，世界中餐名厨交流协会支持，每两年举行一届，旨在通过国际性的交流竞赛，激发餐饮界技艺的提高，为厨师朋友开创互补提升的交流平台。5月26日上午9时，台北市市长郝龙斌为大赛开锣。本次大赛吸引了来自日本、美国、马来西亚、韩国、新加坡、香港、澳门、中国大陆、法国、加拿大以及台湾的30多支参赛队伍，超过500位厨艺高手同台竞技。

酱料世家李锦记有着123年酱料生产经验，一直致力于在全球各地弘扬中华优秀饮食文化。如此重要的国际中餐烹饪技艺的大比拼当然少不了李锦记的参与。此次李锦记出资组建的“李锦记队”阵容鼎盛，由中国烹饪大师屈浩领队，由石秀松、陈庆、侯新庆及李可4位在大陆厨界非常活跃的一线厨师组成。

大赛中，“李锦记队”使用大赛指定食材和选用李锦记旧庄蚝油、天成一味、红烧汁和排骨酱等酱料，在三个半小时内烹制出以“江南烟雨水墨山青”为主题的六道菜肴。该系列菜肴味道出彩、造型精巧别致，而展台更以国画和亭台楼榭呈现中华千载文化和江南特色，以色、香、味、形、器、质、养和意征服了十位国际评审，为“李锦记队”赢得“世界厨王”宝座。而参赛的各国选手和前来参观的台湾民众更是惊叹中国大陆意境菜的创意和魅力，纷纷拍照留念。



台北市市长郝龙斌为大赛开锣



李锦记酱料 助阵烹饪现场

当天，李锦记集团董事李惠中先生亲自到台湾给“李锦记队”加油助威。在接受媒体采访时，他介绍到，李锦记不仅仅是酱料的生产者和销售者，也是以李锦记优质的调味品为着力点的中华美食传播大使，希望能为东西方饮食文化的交流架起一座桥梁。

据悉，以高品质而深受专业厨师认可的李锦记酱料再次获得厨王争霸赛组委会的认可，成为比赛唯一指定酱料，为参赛提供多种调味品，辅助参赛选手打造美妙的滋味，发挥厨界精英的无限创意。而在此之前，李锦记的产品曾多次服务于世界级盛会，例如2008年北京奥运会、2010年上海世博会和广州亚运会等。

在此次的美食博览会上，李锦记还特别设立了品牌鉴赏区，展现李锦记独特的品牌和产品形象，吸引众多参观者。

- 1、热菜“方圆之间”是经过多种调料腌制及烹煮的牛肉，口感软嫩，并寓中国传统阴阳文化天圆地方之意。
- 2、千年文化与百年酱料珠联璧合。
- 3、冷菜“双映成辉”是颜色红润的小西红柿，内酿经过精心烹饪的馅料，造型独特。
- 4、热汤“顶汤中国结”，加入以鲷鱼制成鱼面后编成的中国结，绵绵情意尽在其中。

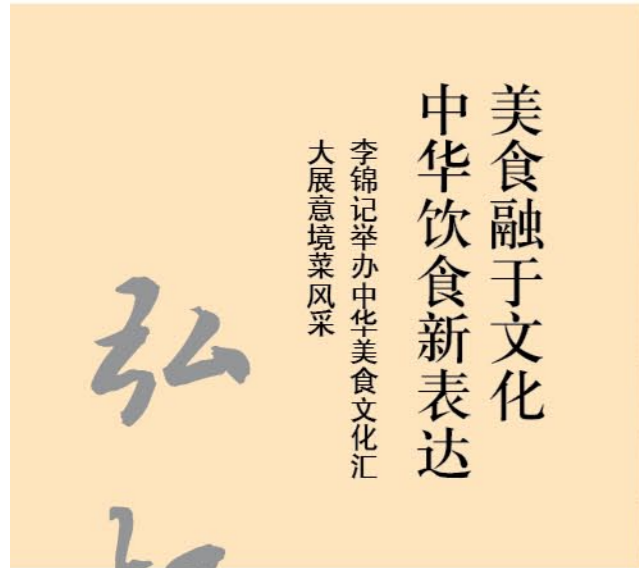


李锦记集团董事李惠中先生接受媒体采访

现场声音：

“此次组队参赛，夺冠当然令我们自豪，这是五千年博大精深的中国文化与百年酱料李锦记的完美结合，也是李锦记与中国厨师界精诚合作的成果。但，更重要的是我们通过参赛把大陆烹饪的新风潮和创意展示给全球的厨界同业，也从其他参赛团队的作品中了解到‘他山之石’，加强了我和业界的厨艺切磋和情感交流，为推动中餐烹饪潮流的发展贡献了一份力。”

——李锦记集团董事 李惠中先生



美食融于文化 中华饮食新表达

李锦记举办中华美食文化汇
大展意境菜风采



推广川菜文化 李锦记身体力行

四川省政协在李锦记
调研川菜文化推广

弘 扬

调 研

6月24日晚上，李锦记在北京中国大饭店举行“中华美食文化汇”，重现“李锦记队”在“2011厨王台北争霸赛”中的夺冠作品——“江南烟雨水墨山青”主题菜肴，四十多位媒体代表出席活动，共同鉴赏中华美食与文化融汇的无穷魅力，并探讨中华饮食文化在新时代下的新式表达。

载誉而归的李锦记世界厨王队队员悉数登场亮相，在悠扬婉转的江南丝竹声中，以“烟雨江南水墨山青”为主题的意境菜为来宾演绎了中华千年文化和中餐烹饪技法的完美结合。该主题菜肴包括六道造型精巧别致的菜：冷菜“双映成辉”、汤菜“顶汤中国结”、热菜“方圆之间”“盐焗酱香鸭”“鱼米之乡”和点心“江南美点”。六道佳肴不仅名字充满江南诗意，更为重要的是，无论食材、烹饪技法，还是造型、摆盘和韵味，均彰显中华千年文化意境。

在品鉴过程中，“李锦记队”领队屈浩为来宾介绍了每道菜肴的立意、烹饪过程和参赛背后的故事。来宾朋友纷纷表示，该主题菜肴呈现了色、香、味、形、器、意、养的和諧统一，“中华美食文化汇”不仅是美食盛宴更是文化盛宴，展示了使中华饮食文化向观赏性延伸的趋势。

化繁为简 方便酱包推广川菜

四川省政协代表团一行在世界中国烹饪联合会副会长、李锦记集团董事李惠中先生的陪同下，先后考察了李锦记的酱油生产车间、辣酱生产车间、质量检验中心和产品展示中心，仔细了解了李锦记各式辣酱生产、销售及推广的情况。其中，李锦记生产的各式川菜“好易煮”酱料包引起了代表团的兴趣和关注。

李锦记根据现代社会生活节奏快、海外友人不熟悉中国菜烹饪技法的情况，研发了多种“好易煮”方便酱料包，比如针对国内外川菜爱好者开发的宫保鸡丁、麻婆豆腐、鱼香肉丝等方便酱料包，这种复合酱料包简便易用，顾客只要将相应的食材和酱料混合烹煮，即可品尝到香辣可口的川菜。

国际影响力 一心推广川菜文化

创立于1888年的李锦记是全球中式酱料的领导者，一直致力在世界各地推广中华饮食文化。去年十月李锦记在联合国教科文组织总部举办了包括介绍川菜文化的中华美食文化展览，并向世界各国驻教科文组织外交使团赠送李锦记编撰的《中国味道》画册。在画册中，李锦记发挥其丰富的国际经验，向外国友人介绍了最具代表性的川菜，如宫保鸡丁、麻婆豆腐等的烹饪方法及博大的饮食文化。

四川省政协代表团表示，李锦记以其遍布全球的经营网络以及海内外的巨大品牌认知和影响力推广川菜文化，其国际化的视野和先进的复合辣酱产品让更多的华侨和海外友人品尝上川菜、喜爱上川菜，为扩大川菜文化在海外的影响发挥重要作用；此外，李锦记在食品安全管理、家族企业传承等方面的成功让人印象深刻，值得四川的企业学习和借鉴。



由四川省政协港澳台侨和外事委员会主任张君高率领的四川省政协代表团，

6月8日来到国际知名酱料品牌李锦记的广东新会生产基地，就川菜文化推广、食品安全和家族企业传承等情况进行考察和调研。



现场声音：

“弘扬中华优秀饮食文化是李锦记公司的使命，李锦记一直与中国厨师界密切合作，致力于各大菜系的研发和创新，并融汇更多的中华传统文化元素于现代意境菜中，举办中华美食文化汇志在加强中国美食界和文化界的沟通和交流。”

——李锦记中国公司执行副总裁 陈阳先生

“这次带队参加厨王争霸赛取得成功，离不开李锦记调味料这个得力助手，也离不开李锦记公司的大力支持，感谢李锦记为我们中国厨师界提供国际交流和风采展现的机会！我做李锦记的厨艺顾问已有多年，我十分信任这个品牌，它的品质和味道都十分出色，值得信赖！”

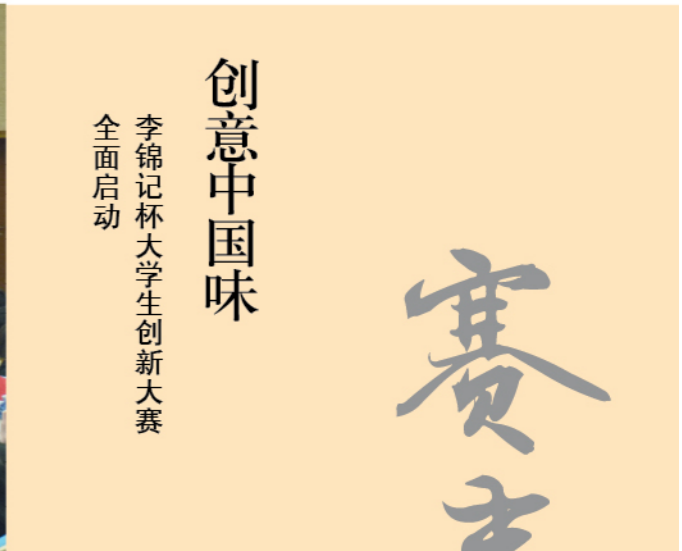
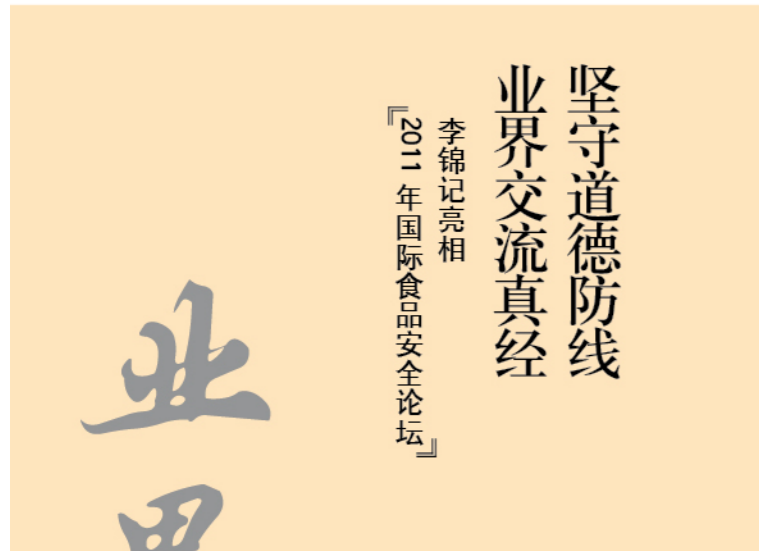
——李锦记厨艺顾问 屈浩大师

现场声音：

“川菜作为中国八大菜系之一，历史悠久，品种丰富，是中华饮食文化中的瑰宝，川菜浓郁的中国风味深受海内外人士的欢迎。李锦记非常关注川菜的创新与发展，并一直以李锦记的国际品质标准和全球网络助推川菜在海外的传播和普及。”

——李锦记集团董事 李惠中先生





业界

李锦记亮相
『2011年国际食品安全论坛』
坚守道德防线
业界交流真经

4月21至22日，由中国食品科技学会和国际食品科技联盟联合主办“2011年国际食品安全论坛”在北京友谊宾馆隆重举行。来自35个国家和地区的400余名专家、学者和食品企业代表参会，就全球食品安全问题，围绕信息交流与协调、标准、源头、监管和科技等方面进行深入探讨和交流。李锦记作为国际化民族企业典范和调味品龙头企业受邀参加论坛，通过参与主题讨论、展台展示、专家研讨等形式与业界交流保障产品安全的“心经”，共谋提高中国食品安全水平之策略。

高端交流 权威人士共话应对策略

食品安全是全球面临的共同挑战。此次参会人员中有六十多名为国外权威专家和学者，包括国际食品科技联盟（IUFOST）主席 Geoffrey Campbell-Platt、欧洲食品安全局主席 Diana Banati、国际食品微生物标准委员会主席 Martin Cole 等。而卫生部副部长陈竺、中国轻工业联合会副会长和中国食品科学技术学会理事长潘蓓蕾、国际食品科技联盟候任主席和中国食品科学技术学会副理事长饶平凡等国内政府官员和权威专家也齐聚论坛。国内外权威人士共话食品安全问题与应对策略，彰显共同面对食品安全管理挑战的决心和信心。

近年来，中国政府和民众对食品安全关注度不断提升，中国食品安全整顿工作取得了一定成效，食品安全水平整体呈良性提高态势，但食品安全事故仍时有发生。中国食品安全正面临源头性污染、分散式生产、缺口风险交流、监管困难等一系列的客观挑战。

此次论坛以上述客观挑战为背景，开设六个技术专题分享与讨论，包括食品安全标准与技术、从危机应对到风险预防、食品安全的国际观点、新技术与新配料、风险交流和产业链的安全管理。

全面展示 李锦记吸引众人目光

在“产业链的安全管理”主题中，李锦记国际控股有限公司首席营运官曾庆鸿先生发表了题为“以完善食品安全风险管理为企业责任”的演讲。

在李锦记展台上，展板对李锦记“企业道德观”和“100-1=0”的品质理念作了呼应介绍与分享，现场也展示李锦记的拳头和特色产品，吸引了众多国内外参会者的参观和询问。

李锦记国际控股有限公司首席执行官苏盈福先生也到场参会，参加了论坛特设的小规模研讨会，与国内外重量级专家和学者进行交流和分享。

创意中国味道

此次创新大赛以“创意中国味”为主题，旨在让年轻一代关注调味品这个传统的产业，激发他们以年轻的视觉研发有创新性的调味品产品，让调味品这个传统产业焕发青春的活力。同时，秉承“人才兴业”的理念，李锦记也藉此机会为未来的食品业人才提供一个专业的实践与创新平台，促进食品研发人才的培育，从而提高整个调味品行业乃至食品行业后备人才的素质。

培育研发人才

创新大赛将历时6个月，在此期间，在校大学生将依据自愿原则组成创作团队，根据他们对调味品行业和市场的了解，针对餐厅专业烹饪、家庭厨房等消费群体的不同需求，使用各种调味产品作为原料进行创意加工设计，体验产品从构思、研发到制作成品的全过程。参赛的创意作品将由食品企业、科研院所和媒体的相关专家组成的终审评委会，从创新性、市场适用性、配方合理性、加工方法可行性等方面进行评分，最终得出优胜作品。

5月4日，在“五·四”青年节之际，百年民族企业李锦记与中国食品科学技术学会联手，在北京工商大学举行“2011年度李锦记杯大学生创新大赛”宣讲会，标志着为期6个月的大学生调味品科技创新大赛正式启动。该大赛由来自北京工商大学、江南大学、上海海洋大学、河南工业大学、暨南大学、福州大学、大连工业大学、哈尔滨商业大学、西南大学、长沙理工大学共十所高校的大学生发挥他们的智慧与灵感，研发新调味品，创新中华味道。

现场声音：

“李锦记一直以‘思利及人’的价值观和道德理念去做好生产、服务好顾客，并将保障产品质量和安全视作核心基础工作之一。也正因此，李锦记以超越标准的准则建立‘田头到餐桌’的管理体系，对产业链实施全程严格地监控，仅生产过程的监控点就有二百多个。”

——李锦记国际控股有限公司首席营运官 曾庆鸿先生

现场声音：

“李锦记123年前发明了蚝油，上世纪九十年代创新研发出了蒸鱼豉油，开启了功能酱油的时代。李锦记在保持产品百年品质的同时，一直坚持紧扣市场脉搏，持续创新。此次在大学校园举办创新大赛，有助于我们了解年轻人对调味品的想法和需求；同时，相信此次比赛也能激发学生们的创新热情，为传统的调味品产业注入创新元素。”

——李锦记公司首席执行官 苏盈福先生

“在五四青年节与百年民族企业李锦记共同启动大学生创新大赛，特别有意义。这次大赛将为培养大学生的创新精神和实践能力、提高大学生科技创新与市场应用结合起到积极的推动作用，这次活动也是学会与企业联手促进中国食品产业创新的有益实践。”

——中国食品科学技术学会副理事长 孟素荷女士

我的美食梦

“李锦记所倡导的‘营养、健康、安全、回归天然’，让我感觉用着放心、吃得安心。”



月亮晶晶

知名美食博主、美食自由撰稿人、美食专栏作家，在新浪网和19楼空间均开设美食博客——“月亮晶晶的菜园子”。其新书《简单·菜》即将面市。

童年种下的梦芽

“每一道菜都是有生命力的，你用心做每一道菜，吃的人就可以透过菜品体会到你的用心和接收到当中的浓浓爱意。而每当在餐桌上看到家人满足的笑容，得到他们满意的称赞，是我感觉最幸福的时刻，也是我不断摸索美食烹饪窍门的动力。”

我有一个很会做菜的爸爸。当其他小伙伴热衷于玩“过家家”的时候，我却最喜欢挤在厨房里看爸爸烧菜，看着老爸在厨房里游刃有余，不一会儿就“变”出一盘盘的美味，感觉厨房真是制造神奇的地方。而厨房里各种各样的调味料自然也让我充满了好奇，指着那些个瓶瓶罐罐，一个个问过来，“这是什么，干什么用的？”。老爸总会边做菜边耐心地一样样讲给我听。当时我就想，以后等我有自己的厨房，一定也要每天在里面制造出一道道美食，让我的家人品尝到我亲手烹饪的美味。不得不说，是爸爸让我从小就对美食产生了浓厚的兴趣和好感，也种下了我的美食梦芽。

自从有了自己的宝宝，身为人母的对健康饮食、营养均衡更加关注，也有了真正属于自己的厨房，于是开始实践我小时候的美食梦，并开始在网上写美食博客。本只想着记录自己的美食笔记，没想到博客开通没多久就得到了很多网友的关注和喜爱。现在，每天都有很多网友在博客上和我交流做菜的经验，分享美食的乐趣。



TIPS:

我的心水推荐

豆豉花菇鸡

这道菜中，调味料选用了李锦记的财神蚝油，鸡肉吸收了李锦记蚝油和花菇的醇厚鲜香，把鸡肉本身的鲜香衬托的相得益彰。不需要复杂的调味料，简简单单照样能做出好味道。

柱候酱焖牛筋

焖的酥烂的牛筋，透出柱候酱特有的香味，咬一口，浓香四溢。做肉类的时候，我经常会选择李锦记柱候酱，以优质大豆、大蒜、姜及芝麻调制出来的这种特有的风味酱，让我轻松提升厨艺；家人赞不绝口，让我信心大增。

白灼金针菇

原来用其它品牌的生抽做这道白灼金针菇的时候，总觉得吃到下面那些浸泡在生抽中的金针菇时会觉得过于咸了。现在我都改用李锦记薄盐生抽来做这道菜，金针菇融合了薄盐生抽恰到好处的咸鲜味，吃起来鲜美爽口，这可是得到众多网友一致好评的一个菜呢。





TIPS:

我的厨房小秘笈

▶▶ 在家想自制各种卤味，不需要再花时间煮卤水了，直接用李锦记的卤水汁来做，简单方便、风味独特、卤香扑鼻、汁鲜味浓，家人每次都吃得亦乐乎。

▶▶ 想要进一步提升家常菜的手艺吗？用李锦记 XO 酱是个不错的选择，我用它炒牛肉片、炒菌菇、做寿司、甚至搭配在粥里面，都是非常的鲜香，让菜品口味极具层次感。有了它，我也能轻松做出酒店级的美味。

▶▶ 想要用最简单的方法烹饪出好味道，最方便直接的方法就是选用李锦记的各种复合味酱料，如李锦记沙茶酱、海鲜酱、排骨酱、红烧汁等等，各种不同口味的酱料，让烹饪一步到位，美味尽享！

厨房是一个充满爱的地方，有爱才有美味，而美味又是传达爱意的最淳朴方式。虽然现在工作和其他事务日渐增多，我依然为我的厨房保留足够的时间，每天都开开心心地呆在厨房里用各种食材搭配调味品做出美味的菜肴，然后在日落之时与老公、儿子围桌而坐，享受美味和家人相聚的美好时光。生活，如此有滋味、如此丰硕。

李锦记助力实践美食梦

从刚开始的厨房菜鸟，到如今可以在厨房里游刃有余，期间也经历了无数次的失败。一道菜是否成功，涉及很多因素，但食材和调味料的选择和搭配是当中最基本也最重要的因素之一。刚开始做菜的时候，我对调味料没什么研究，都是延续家人的使用习惯和在超市挑看着顺眼的买，不过用的调味料品种多了，也就慢慢能比较出了各种品牌调味品间的区别。

在市面上众多的调味品品牌中，我对李锦记一直保持着好感，博客中也经常会有网友给我推荐李锦记的各种调味料。记得有次网友给我推荐了李锦记的蜜汁叉烧酱，我用它做了一盘叉烧排骨，效果超级棒，老公和儿子把一整盘排骨抢得光光，直赞好吃，儿子还举手要求第二天还要吃那道菜！于是，我开始特别关注李锦记，甚至专门上网查了关于李锦记的资料，李锦记所倡导的“营养、健康、安全、回归天然”，让我感觉用着放心、吃得安心。慢慢的，我家厨房里李锦记的调味料也越来越多——它已经成为我实践美食梦的得力助手。

生活的好滋味就在美食里

现在，我所喜欢用的李锦记调味品有好多种，比如财神蚝油、薄盐生抽、红烧汁等等等等。就拿财神蚝油来说，它比其它品牌的蚝油更味美，我做很多菜的时候都会用到它。每周我都会用它为儿子做一道他最喜欢吃的蚝油生菜；我还用财神蚝油创新了好几个菜式，并把这些新菜式写在我的美食博客里，引起众多网友的热议。好多网友回家试过后跟我说，用财神蚝油菜真是“简单出好味”！

李锦记最近几年推出的薄盐生抽也非常适合我们家人的口味。平时我们家都习惯吃得比较淡，以前用其它品牌的生抽做蘸酱时都要加些凉开水来冲淡咸味，而现在用李锦记的这款薄盐生抽就省去了这一麻烦——薄盐生抽的咸味恰到好处，现在，我家生蘸都选用这款薄盐生抽。

其实，让我感觉最妙的还是李锦记的红烧汁。大家都知道做红烧的菜最难的是掌握各种调味料比例，而我现在直接用红烧汁，那做起红烧菜来，简直是轻而易举，什么老抽生抽白糖都不需要了，就只要单单放红烧汁就 OK，轻轻松松就能做出一碗色泽红亮、汁稠味纯的红烧菜……

“滋味生活”栏目有奖征文

生活的旋律
是锅碗瓢盆演奏出的宫商角徵羽
生活的滋味
是柴米油盐调理出的酸甜苦辣咸
李锦记 永远用爱的味道帮您谱写美味乐章
她画龙点睛的功力让您便捷调美味
她卓越不凡的品质让您安心享健康
当您可口的饭菜获得亲友的赞许
当您贴心的选择赢得家人的感激
您是否有话想对李锦记说
您是否想把这些话告诉更多人
热爱美食和烹饪的朋友们
将您对生活 and 味道的感悟记录下来吧
《品味·李锦记》愿意为您提供沟通与交流的平台



参与方式：
如果您热爱烹饪，如果您是李锦记产品的忠实粉丝，请您将您对生活与味道的感悟写成一篇2500字左右的美文，附带100字左右的个人简介，同时提供高精度的生活照、厨房烹饪照以及菜品图。

邮件请寄至：newsletter@lkk.com.cn，或者拨打电话021-60906891联系我们，别忘了留下您的真实姓名和有效联系方式。

稿件一经采用，《品味·李锦记》工作人员将与您联系并支付稿酬。同时，您将被纳入《品味·李锦记》读者俱乐部，定期收到杂志，并有机会参观李锦记全球最大的生产基地——新会工厂。所有投稿者都将有机会参加年底的抽奖活动，赢取周年调味品包。





赤誠中國心
濃濃醬料情
李錦記以百年醬料
將中國千年
飲食文化元揚

