

“奶皮子冰牛奶”成南京街头新“顶流”

专家提醒食用要适量且当心卫生

炎炎夏日，一款名为“奶皮子冰牛奶”的街头冷饮如同一阵热浪，迅速席卷了各大社交平台。玫瑰、甜瓜、青提、芒果……奶皮子加牛奶冰沙加水果的奇妙组合，搭配层出不穷的花式口味，让这款发端于云南夜市的冰饮，短时间内便攻占了南京摆摊界的“顶流”位置，拿捏了年轻人的味蕾。新街口、迈皋桥、红庙、大学城周边，随处可见排队打卡的年轻身影。不过相关专家也提醒，风味奶制品丰富了选择，但美味也不宜过量，更要注意储存安全。

7月15日，入伏后的南京热气蒸腾，傍晚气温也高达33℃。在三江夜市，记者一眼就看到了醒目的“奶皮子冰牛奶”招牌，二十多米长的夜市区域，竟扎堆开了三家同款摊位。

记者花10元买了一杯尝鲜。冰沙质地、颗粒感明显，入口奶皮子较甜且碎，冰碴子偏多，“冰牛奶”部分缺少了牛奶应有的香浓，但在三十多摄氏度的

室外解暑效果显著。虽然整体口感中规中矩，但摊位前热度丝毫不减，仅五分钟内便卖出近十杯。“看到好多人推荐，就想试试到底什么味儿，好不好喝再说，先打个卡。”一名排队的女生告诉记者。

在仙林大学城，奶皮子冰牛奶同样火爆。下午四点刚过，摊主张女士的摊位前已陆续有顾客驻足。“我都是出摊前才把冰牛奶做好，下午四点左右出摊，客人来了现加配料。”张女士边忙活边告诉记者，她在社交平台上开了账号，每天评论区都有大批消费者追着问出摊时间和地点，“信息一发出去，就有人循着找过来了。”

奶皮子冰牛奶到底咋做的？记者了解到，这款网红冰饮的制作流程并不复杂：全脂牛奶熬煮后静置，待表面凝结出金黄厚实的奶皮，取出冷藏备用；剩余牛奶冷冻后刨成冰沙铺底，顶部盖上奶皮即可。玫瑰、甜瓜、青提、芒果……商家们还通过搭

配不同水果，为奶皮子冰牛奶赋予了多样的味觉体验。

风味奶制品丰富了选择，但美味也不宜过量，更要注意储存安全。泰康仙林鼓楼医院营养科副主任医师刘莉莉在接受记者采访时表示，从营养学角度看，奶皮子冰牛奶本质上属于风味奶制品，核心成分仍是牛奶。“按照《中国居民膳食指南（2022）》的建议，成年人每日饮用液态奶300至500毫升为宜。如果全天饮奶量超过500毫升，且选择的是全脂牛奶，饱和脂肪酸的摄入就可能超标，长期如此对血脂代谢并不友好。”刘莉莉提醒，奶皮子冰牛奶因添加了奶皮，脂肪含量往往高于普通纯牛奶，风味虽佳，但不宜“当水喝”。此外，有些商家可能会额外添加糖或糖浆，也需要注意添加糖的摄入量不宜过多。

比营养问题更值得关注的还有食品安全。刘莉莉特别强调，奶皮子冰牛奶对冷链储存要求极高。这类产品含有丰富的

蛋白质和脂肪，本身就是微生物繁殖的“优质培养基”。在夏季30℃以上的高温环境下，若运输和储存过程中冷链脱节、操作不规范，细菌总数极易在短时间内大幅超标，牛奶发酵变质，消费者饮用后可能引发急性肠胃炎。

记者在实地探访中也注意到，部分流动摊位的冰牛奶桶敞开摆放于操作台上，制作过程中摊主鲜少佩戴手套和口罩。有业内人士透露，冰沙类的现制饮品在出摊前制作完成，到售卖给消费者往往间隔数小时，若没有持续有效的制冷措施，即便杯中有碎冰未化，其实际储存温度也可能早已超出安全区间。

对此刘莉莉建议，消费者在购买时不妨多留个心眼：一是看操作环境是否整洁，二是问冰牛奶的储存时间和方式，三是留意杯中的冰饮是否有异味或分层。一旦发现口感发酸或有异常气味，应立即停止饮用。

炎热夏季本身就是食源性疾病的高发期，现制现售的冰饮



奶皮子冰牛奶

在运输、储存、制作各环节都存在微生物繁殖的风险。专家再次强调，奶皮子冰牛奶虽然顶着“网红”光环，但打卡尝鲜之余，尤其是肠胃功能较弱的市民，更不要贪杯过量。

实习生 裴沐妍
扬子晚报/紫牛新闻记者 吕彦霖

苏州有这样一家“无声面馆”

为了招收听障员工,花费近10万元配备一套无障碍设施



听障员工正在工作中

近日，张家港市杨舍老街上，一家专门招募听障从业者的“无声面馆”开业。震动手环、呼叫按钮、手写沟通板……店内不仅花费近10万元配备一套无障碍设施，还联合当地残联在每周末面向顾客开设手语公益课堂。目前门店在岗2名听障员工，另有2名员工将在培训结束后上岗。

7月13日，记者走进张家港杨舍老街这家“无声面馆”，门店由老宅改造而成，150余平方米的室内设置了近60个餐位。每张餐桌旁都摆放着“如有需要请您轻拍我”的提示牌，餐桌边沿安装着特殊的呼叫按钮。

“这一个手环大概是400元。”店长刘宁拿出给员工配备

的手环，该手环不仅能接收顾客的呼叫，还能与门口的逃生按钮联动——遇到火灾、地震等突发情况时，按下按钮即可触发手环震动提醒。同时，刘宁还特意花费3万元在后厨内配备了一套自动升降煮面设备，“之前煮面都是用计时器，时间到了会响铃，对听障员工很不方便。”据其介绍，这套设备只需要提前设定好煮面时间，漏勺会自动升起。“这样既保证面的口感，也能让他们更直观看到面煮好了。”

刘宁算了笔账，加上正在研发的实时对讲APP，门店为适配听障员工的改造累计投入约十万元。“既然要做一件事情，就要笃定做好。只要能打造一个让他们长期工作的环

境，这钱就花得值！”

2005年，刘宁从老家贵州来到张家港开面馆，如今在周边城市已经开了八家门店。去年一次巡店时，他看到一位听障顾客对着菜单向店员比划。“我当时想着他点餐都这么难，找工作得多难？”于是，刘宁下定决心开一家专门招收残障人士的面馆。为此，他前往上海等地学习经验，并联系当地残联顺利招募到数位听障员工。培训初期，刘宁将听障员工的绩效考核标准略微调低，但福利待遇丝毫未减，“他们的月薪会根据店内业绩有所变动，基本在5000到9000元不等。”

除了在薪资待遇上给予保障，刘宁还关注到了员工的心理状态。“其实有时候他们做得

很好，但是就是容易不自信。”为了帮助听障员工尽快融入到集体中，他不仅在日常工作中经常给予鼓励，还定期邀请心理专家为他们进行心理咨询和辅导。

按照规划，这家“无声面馆”最终将配置5名听障员工、2名健全员工，打造标准化无障碍就业门店，后续还计划在旗下其他门店逐步增设听障岗位，吸纳更多残障人士就业。张家港市残联副理事长任亚超表示，在了解到刘宁的助残初衷后，残联相关部门第一时间主动对接，不仅协助招募员工，还派驻专业手语老师，在门店开设周末公益手语课堂。

扬子晚报/紫牛新闻见习记者 赵旭

</

部分上榜企业展示,后续更新中,排名不分先后 广告