

1斤虾仁4两冰,冰冻食品竞相穿厚冰衣,有人调侃——

卖冰块的转行卖虾仁了

核心提示

近日,有做水产生意的老板向记者爆料,水产市场上的虾仁等冰冻食品所穿的“冰衣”越来越厚,而穿这层“冰衣”不是为了保鲜,有些商家干脆就是为了盈利。记者走访发现,市场上很多冰鲜虾仁、带鱼段、冰冻鱼等都是裹着厚厚的冰外衣,相比往年,其“缩水”情况更为严重。有的冰鲜虾仁,包装上标注着净含量为250克,而待冰衣融化后,虾仁的实际净重仅为150克,几乎缩水了40%。

解释:冰衣加厚只为保鲜?

记者在郑州一水产品批发市场了解到,目前市场上的虾仁有青虾仁、麻虾仁等,价格悬殊。以20斤一箱的虾仁为例,比较常见的价格分别为380元、400元、440元、460元、480元、500元,平均每斤的批发价从19元到25元不等。而在其中一家商铺,记者还看到了140元一箱(10斤)的虾仁,每斤价格仅为14元。

同样是虾仁,价格为何相差这么大呢?个别批发商向记者透露,导致虾仁价格相差大的一个因素,是虾仁挂冰的厚度。“你要是自己吃,我推荐你买这个,别看这个25元一斤,但是你如果自己吃买这种绝对划算。你仔细看看,这个虾仁是单冰的。市场上十几块钱一斤的虾仁,

一斤里头得化出半斤水。”这名商户还特地将虾仁的冰衣打破让记者看冰的厚度。他调侃说,现在卖冰块的都转行卖虾仁了。

为什么给虾仁穿冰衣,多数销售人员解释说,对水产品进行加水冷冻是为了保鲜,所有定量包装或超市自装袋的冷冻水产品都按此操作。所以,顾客消费时,也势必得买下部分冰块。至于袋上所标注的净含量是否已除去了冰重,有的销售人员说不知道,有的则不予回答。而大多数消费者认为,注水保鲜并无不妥,只是,为了掩饰超期、变质品,或为了给产品增重才这么干就不应该了。

爆料:“水产就是水里产钱”?

据爆料者称,郑州市的超市、早市和农贸市场,大部分定量包装的

冷冻水产品都穿着冰衣。以虾仁为例,有的整包掂量一下感觉挺重的,但仔细一看,产品的粒数并不多,冰衣犹如放大镜一样,将虾仁的大小放大了近一倍,等去掉冰衣后再看,虾仁明显变小。“在冰衣的包裹下,有些问题产品还被藏了起来。像有的鱼肉不新鲜了,带着冰却很难看出来其真实颜色;一些冷冻的梭鱼,在冰衣的包裹下,变成了一个个大冰棒子。虽然每公斤仅8元钱,买回家后将冰敲碎后会发现,鱼的边缘都破了皮,肉也变质了。”

爆料者说,他从多年前开始做水产生意,其间做过批发,也做过零售,速冻虾仁占据了他业务的很大比重。他说自己亲眼看着速冻虾仁的重量越来越轻。“刚开始干买卖时,市场上的商贩不太多,1斤虾仁化冻之后能有九两。但后来随着市场上做水产生意的人越来越多,有些人为了增加销量,开始在虾仁的冰衣上做文章,虾仁的分量也越来越少,1斤虾仁的重量从9两减到8两、7两、6两。”

爆料者表示,因为做生意不懂得变通,他的生意越做越差。“17元进的虾仁,我得卖22元一斤才能保本,但是看起来质量差不多的虾仁,很多同行的卖价比我的进价还低。这导致我的客源大量流失。”开始,他还有些纳闷,后来一打听才知道,虽然虾仁看起来差不多大小,但是加冰的分量不同,即使卖价低,很多

水产商照样能赚钱。“水产行业里有句话,我们经常当做玩笑说的——水产就是水里产钱。”

支招:留心包装上“C”标志

郑州市质监局有关人士介绍,冰鲜水产品有预包装和定量包装两种。根据我国《定量包装商品净含量计量检验规则》的相关规定,速冻水产品的检验方法中,单冻虾、单冻鱼等商品,其净含量不包括冰衣在内。其中,定量包装商品的平均实际含量,应当大于或者等于其标注净含量,标注净含量与实际含量之差不得大于相关标准,生产、销售的定量包装商品,经检验不符合规定的,除了责令改正之外,还可处以所检验货值金额3倍以下、最高不超过3万元的罚款。

定量包装的产品,如何判断是否够秤?质监部门提醒,消费者在选购定量包装商品时,注意看一下包装上是否印有“C”标志,有则说明该生产企业具备了定量包装商品计量保证能力,并通过了当地省级质监部门的核查,同等情况下推荐购买。“C”标志产品是全国统一的计量保证能力合格标志,C取自CHINA(中国)的第一个字母。商品通过认证贴上‘C’标志,即表明其产品净含量是有保证的,消费者可据此放心购买到足量的商品。”

(大河)

下菜、捞菜、分菜都由她主动代劳了。

不过,我们都是习惯了为人民服务的人,别人服务得太周到反而觉得不自在。趁着服务员去为我们拿酒水的空儿,刘大哥不动声色地说:前几天小王和老公去爬山,小王在松树下拾了两个大蘑菇,她高兴地大声说晚上要喝蘑菇汤。”说的是我的事呢,我正琢磨着寒风呼啸的大冬天,我没去爬山啊!只听他稍稍降低了声音说:“我一碗,他一碗,一边喝,一边说,真鲜!真鲜!喝完一看蘑菇还在菜板上放着呢!”大家忍不住乐翻了天。这个活宝,这么点时间也忘不了逗乐子。

蘑菇火锅味道鲜,其实,比吃什么更重要的是和谁吃,三两知己,在这大雪纷飞的日子里围着热腾腾的火锅大快朵颐确实是人生的乐事。

(王春玲)

蘑菇火锅味道鲜



捞出切成块儿放入涮锅内,等到二次开锅,在碗里加一点香葱,喝二道汤;第三道汤是将各种菌类涮过后,在碗内加香葱、香菜,放入滚烫的汤汁而成。“三道汤”过后,陆续投入各种鲜蘑菇,涮好后就可以蘸着小料大饱口福了。小料有豆豉的、麻油的和海鲜的,豆豉的那种比较辣,很有味道,我毫不犹豫地选择了它。

蘑菇入锅后久煮不烂,食后齿颊留香,口感清爽柔滑,个中鲜美滋味自不必细说。当然,还可以涮一些肉片和时令蔬菜。

平时,在菜市里卖得最多的是那种生成丛的黑蘑菇,再就是香菇和金针菇,而在专吃蘑菇的餐馆里我们见到了各种各样的蘑菇,比如花菇、伞菇,茶树菇、羊肚菌、香杏丽蘑、铆钉菇、粘盖牛肝菌……很多蘑菇的名字和模样都很别致。而且,每上一种蘑菇,服务员还会介绍它的作用,比如香菇可以美容养颜;金针菇有益智力;草菇能解毒;口蘑助发育。服务员很周到,除了吃东西动筷子要动手,其他基本不用我们动手,

合是妻子(当时的女朋友)带我去她家,皮酥藕脆馅鲜,一口咬下去,浓浓的肉汁占据了整个口腔,慢慢咀嚼,多种口味同时呈现并刺激着味蕾,不舍得下咽。妻子催我快吃,我却依然我行我素,外皮的酥香、莲藕的清脆细嫩、肉馅的鲜美,一定要慢慢咀嚼才能品味出来。

美味是需要慢慢享受的,人生亦如此。生活就是柴米油盐,而平淡之中也可以处处充满爱,不是刻意地制造某种氛围、模仿去做某些事情才叫做浪漫,为你心爱的人做一份爱心饭也是一种不错的表达浪漫的方式。

寒冷的初冬,当爱人下班回到家中,迎接她的除了家中的温暖和安逸之外,还有这外酥里嫩、热乎的炸藕合。此刻,还有什么比端起酒杯,品尝美味更惬意呢!(宋骥)

○最美味下酒菜○

炸藕合

印象中第一次听到“莲藕”这个词是在初中,老师讲到周敦颐的《爱莲说》时简单介绍了莲藕,藕原产于印度,后来引入中国。依稀记得老师说莲藕脆、微甜,生吃做菜都是上品,下酒更是利口,还有相当高的药用价值。许是被莲花“出淤泥而不染”的坚贞高洁感染,心

中一直对莲花、莲藕念念不忘。但是上世纪80年代的山东威海农村,莲花、莲藕都是奢侈品,根本见不到。

第一次看到莲花是上大学以后,一个人在大明湖畔站了很久,

看了很久,除了新鲜和激动以外,

更多的是心中的回忆。第一次吃藕

菜?下酒菜的搭配技巧都有哪些?为了丰富大家的生活,本报特举办“我最喜欢的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求:征文体裁以散文、记叙文及随笔为主,原创,字数在

我最喜欢的下酒菜征文

800字以内。

2.投稿方式:发送电子邮件至zkrb2578@126.com,并注明

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3.本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表,凡文章见报,作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办
品鉴热线:15538612798

周口市民

最喜爱的饭店

订台热线

周口百春永和豆浆

一店:八一大道南路 8685666

二店:七一中路 8916666

三店:育新街东路 8260111

东云阁大酒店

周口店:周口迎宾大道 8686865

项城店:项城市青年路 4322836

北京酱骨头

地址:庆丰东路 8591888

加盟电话:13525702088

信阳私房菜

一店:文明南路 8363588

二店:汉阳南路 8395855

三店:汉阳中路 6191777

周口农家大院

地址:中州大道南段 8390277

峰基酒店

地址:七一东路峰基庄园东邻

8102999 8103999

中州君悦饭店

地址:文昌大道 8519966

信阳人家

地址:汉阳路 8238986

刘家老母鸡中式快餐

地址:人民路与大庆路交叉口 8226569

粤海城

地址:中州大道 8394980

老东乡开锅羊肉

地址:建安路(原光荣路)中段 8635678

仙翁渔庄

地址:建安路北段(原光荣路) 8917188

越秀酒店

地址:七一中路 8223333 8233333

越秀商务酒店

地址:八一大道北路 8568333

皇家越秀

地址:周口大道 8819999 8853333

九弟生蚝城

地址:汉阳中路 6129878

鸿运大酒店

地址:五一路与交通路交叉口路南 8386166 6191266

味道江湖火锅

地址:汉阳路 8599777

锦绣江南酒店

地址:黄河东路 8318787

怡景田园休闲农庄

地址:市南开发区 15603941116

代驾电话:13803940018

千味居

地址:建安路中段(原光荣路) 8288000

云南石锅鱼

地址:建安路中段(原光荣路) 万果园隔壁

电话:8526888/13523109000

春香园食府

地址:七一路与文明路交叉口南 100米路东 8267683

重庆沱江鱼府

地址:建安路南段(原光荣路)路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话:8599376