

天府早報

新闻热线 86757777 官方微博/微信 @天府早报

2018年7月20日 星期五 戊戌年六月初八 今日8版 总第6460期 今日成都天气 多云间阴 23℃—32℃

成渝“深夜动车”来了

每日
开行

成都—重庆 G8599次动车

22:11从成都东站出发 23:28抵达重庆西站 耗时1小时17分

票价 二等座价格:146元 一等座:233.5元



周末
开行

第1对2列

G8524次 重庆北20:44开—22:35到成都东(1小时51分)
G8523次 成都东22:53开—0:19到重庆北(1小时26分)

第2对2列

G8521次 成都东20:40开—22:26到重庆北(1小时46分)
G8526次 重庆北22:47开—0:14到成都东(1小时27分)



03版 / 民生·发布

时速350公里 成南达高铁明年开工2022年建成

04版 / 民生·发布

有一种猫腻叫“组装扇贝”

记者
体验

双清南路的一家烧烤店,端上来的扇贝散发着诱人的蒜蓉味道,当记者用筷子将粉丝刨开后,轻轻一碰,扇贝肉就和壳分离了,没有丝毫助力。

建材路上的一家烧烤店,当记者询问老板是不是组装扇贝时,老板哈哈大笑,“别问我这么幼稚的问题,味道好就对了。”

记者
走访

价格

塑料袋包装的冷冻扇贝肉珠,20多元一袋,一袋有大约40个肉珠。网络商城上还有整箱的冷冻扇贝肉,算下来,一个肉珠约5角。

青石桥市场的带壳扇贝,小的售价22元一斤,一斤大约5个,大的售价30元左右一斤,一斤约3个。

销路

记者走访的冰冻海鲜门店称,扇贝肉主要是批发给饭店、烧烤店和火锅店。而卖新鲜扇贝的门店则称,扇贝主要是销往酒店。

专家
说法

海海鲜本身就有细菌,而死后的海鲜会加速变质,细菌会大量繁殖。吃了不新鲜的海鲜后,容易引起中毒或者细菌感染,导致急性肠胃炎,可能会产生腹泻、腹痛等相应症状,严重的话会引起感染性休克。

今日
民生
调查
民生热线 86757777



02版 / 民生新闻

我省本科一批院校调档线出炉
川大文科609分理科635分

08版 / 民生·发布

677米“成都第一高楼”
意向方案首次公布

05版 / 财富新闻

更多精彩内容敬请关注



早报官博

早报官微

封面新闻