



你吃的美味扇贝 可能是组装的

食材价差20倍,海鲜店老板称主要批发给烧烤店和饭店

今日
民生
调查
民生热线 86757777

■ 天府早报记者 冯沅
实习生 肖寒玉

已经进入三伏天的成都虽然还不时穿插在雨水的凉意中,但渐热的夜晚一如往年般火爆了不少烧烤店。天府早报记者近日调查发现,成都人最爱的烧烤菜品之一扇贝,不少店卖得都是组合版,即冷冻扇贝+扇贝壳组装而成。10元左右的一个的新鲜扇贝和约0.5元一个的冷冻扇贝,加上粉丝、蒜蓉、小米辣后,你吃出来区别了吗?



循环利用的扇贝壳

+

冰冻扇贝肉

=

组装扇贝

扇贝地图

如何区分新鲜扇贝

- 1 新鲜的扇贝肉非常有弹性,色泽鲜亮,肉和壳一般不会脱离。
- 2 煮熟的新鲜扇贝肉被食用完后,贝壳内会留有痕迹,不会出现光秃秃的情况。但是有时原生态的扇贝在清洗时也有可能因厨师用力过猛给弄下来,但是通常情况下,贝壳上都会留有些许痕迹。
- 3 扇贝的外壳,新鲜扇贝会显得很脏,经过多次反复使用的扇贝壳则是非常干净光洁的,冰冻以后的扇贝肉呈现出黄色,还有点黑,不新鲜的扇贝还会有一股腥臭味。



清蒸扇贝

蟹蟹大排档
人均消费: 72元

这是一家海鲜烧烤店,网友评论说其胜在个头大、新鲜、肉质鲜嫩。

烧烤扇贝

朴田泰式海鲜火锅
人均消费: 140元

食客推荐说他家的扇贝和生蚝新鲜、分量足。

芝士焗扇贝

上井料理
人均消费: 251元

有食客评价,芝士很浓郁,烤的火候也好,不过吃了一两个就会觉得有些闷。

扇贝天妇罗



大德会席
人均消费: 1479元

有食客表示,其烹制时间敲到好处,但美中不足的是扇贝肉有些柴。

食客担忧

“燥热的夏夜和啤酒、烧烤最配了!”80后的吕小姐喜欢吃烧烤,尤其是烤扇贝,“搭配粉丝、蒜蓉和小米辣,那味道不摆了!”她告诉天府早报记者,其实很早以前就已经对组装扇贝有所耳闻了,“但我以前觉得味道好就可以了,反正也是吃个作料,虽然有时候也会出现腹泻的情况,但想到不是天天吃,也就没有过分地去注意。”不过,吕小姐最近认识了一位做海鲜生意的朋友,“他告诉

烧烤扇贝可能是组装的 食用易导致急性肠胃炎

我那些组装扇贝可能打捞上来的时候就是死扇贝,也就是说可能吃的是死扇贝肉。”因此,现在的吕小姐在外吃烧烤会特别留心,“朋友告诉我,如果是新鲜的扇贝,会非常有弹性,肉壳不分离。”

那么吃组装扇贝有什么样的风险呢?四川赫尔森康复医院的副主任医师王滨容告诉天府早报记者,海鲜死后会迅速变质,“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。”王医生

直言,“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。”

王医生建议,“烧烤本身对身体来说不算健康食品,食材不新鲜对身体带来的伤害更大,因此消费者在食用时应尽量避免食用冷冻组装的扇贝。”她表示,“扇贝还有很多其他食用方式,比如清蒸等,味道也不错,吃起来也更健康。”

海鲜市场

近日,天府早报记者来到成都青石桥海鲜市场,发现这里的门店大多都是售卖新鲜海鲜的,走了一圈,终于看到一家专门售卖冰冻海鲜的门店,店里有两个大冰箱,全部是冷冻海鲜。

经过询问后,一个小工很热情地拿出一包白色塑料袋包装的物品,“这是冷冻扇贝肉珠,26元一袋,一袋有大约40个肉珠。”小工介绍说。那么,这些扇贝肉珠都销往何处呢?店老板透露,“我们的货都是从外地进的,主要卖给烧烤店和火锅店。”

走出海鲜市场,记者来到街对面,发现这里有个专门卖冷冻海鲜的“青石海鲜城”,相比对街的海鲜市场,这里的人少多了,在价格上也要偏贵一些,“这个扇贝肉28元一袋,重量一斤,大概30个。”一家门店的老板告诉天府早报记者,“零售就是这个价格,如果买得多可以便宜些。”老板透露说,这里的扇贝肉主要是批发给饭店、烧

冷冻扇贝肉珠5角一个 新鲜扇贝大的10元一个



冷冻的扇贝肉珠

烤店,“有固定的饭店会在我们这里拿货,我们的货都是从青海运过来的。”

那么新鲜的扇贝售价如何呢?在一家专门卖新鲜扇贝的店里,用白色泡沫箱装满了扇贝,里面还放了一些冰块,“我们的货都是从大连运到成都来的,主要是销往酒店。”经询问得知,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。

记者在网络商城搜索扇

贝发现品类繁多,不仅有鲜活扇贝,还有售扇贝肉,以及粉丝扇贝、蒜蓉扇贝、麻辣扇贝等即食产品。

在搜索冷冻扇贝肉时,有一家门店引起了记者的注意,这家店以箱为计量单位来售卖扇贝,一箱14斤,一斤约25个扇贝肉,售价173元。算下来,一个肉珠约5角。评论区一位消费者给了差评,“冰太多,口感不好,味同嚼蜡……大家不要上当,非常难吃,一点海鲜味都没有,全泡得囫圇的,准备扔了。”

烧烤店

轻轻一碰
扇贝肉和壳就分离
口味多是蒜蓉加粉丝

那么烧烤店的扇贝真的都是组装的吗?近日,天府早报记者来到位于双清南路的一家烧烤店,晚上8点,店里已经来了不少客人。得知记者要点两个扇贝,服务员表示,“之前有个人点了两个,等不及先走了,正好给你,一个扇贝10元。”

端上来的扇贝散发着诱人的蒜蓉味道,扇贝肉上面还盖了一层粉丝,粉丝上面则是蒜蓉和小米辣。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。

在建材路上的一家烧烤店,记者也同样点了两个扇贝,价格则是8元一个,这里的扇贝肉是放在粉丝上面的,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。”