

# 鸭肉多流向自助餐厅火锅店

这些店内,却鲜见鸭肉这道菜

文/片 本报记者

## 潜新闻 深入更有价值 特别行动

烤肉店用鸭肉冒充牛羊肉,那么,鸭肉又是从哪里来?质量可靠吗?连日来,记者走访肉品批发、销售市场发现,类似的速冻鸭肉主要流向自助餐厅、火锅店、烧烤摊等。让人意外的是,在这些店中,却很少能见到鸭肉这道菜。



▲工作人员在装速冻鸭肉。

▶在省城一家肉类批发市场内,速冻鸭肉的销售情况很好。

**便宜!**

**鸭肉几元钱一斤**

4月30日上午,记者在位于省城北园高架下口处的维尔康肉类水产批发市场看到,淄博、菏泽、潍坊等地的货运车络绎不绝,有的已装满货物准备离开,有的正准备装货。

在速冻肉类仓库门口,一车速冻肉从仓库内拉出,装到等待的货车上,其中不乏一箱箱速冻鸭肉,包装与记者在烤肉店卧底打工时见到的一样。

记者注意到,几名工人正在将几十箱速冻鸭肉装到一辆淄博牌照的货车上。记者上前与车主聊起来,车主介绍,他来自淄博博山,基本每周都会来济南拉货,这些货是给当地一家自助餐厅拉的。

当记者问到冻鸭肉的用途

时,这位车主表示,他来济南只管进鸭肉,由于价格实惠,餐厅能做出很多“花样”。

“来买鸭肉的一般都是自助餐厅、火锅店或者是做烧烤的,其他的买了也没啥用。”在市场内,一个专门提供装卸货服务的人告诉记者。

记者随后来到济南七里堡蔬菜批发市场,在冷冻肉专区内,记者以为烧烤店进货的名义与一位摊主聊了起来。这位摊主介绍,她供应烧烤用的全部原材料,品种包括马步鱼、翅尖、翅中、各种肉类等。当记者问有没有速冻鸭肉时,她表示,“肯定有啊,这是进货必备。”

据这位摊主介绍,羊肉的批发价格为每斤20多元,肥牛的批发价格为每斤十余元,而鸭肉的批发价格为30多元一大卷,算起来才几元钱一斤。说到如何赚钱,摊主直接告诉记者,“肯定得掺假

(用鸭肉冒充),加少量羊肉进去平常人也看不出来,实在不行就加点‘料’处理一下。”

**奇怪!**

**菜单上没有鸭肉**

批发市场内鸭肉的销路不错,那鸭肉在自助餐厅、烧烤摊的销售情况如何呢?

在泺源大街上的一家自助火锅店内,记者询问工作人员有哪些肉类?工作人员明确表示,主要是牛羊肉。但记者在吃“牛羊肉”时发现,有些肉纤维比较细,吃起来感觉比较软,并不像是牛羊肉。当把这些肉类放进涮锅之后,锅内立即漂起一层油。

曾做过多年厨师的孙先生介绍,出现这种情况,就有可能是鸭肉,因为鸭肉中含鸭油比较多。孙先生还表示,鸭肉涮过之后发白,

而羊肉的颜色较深,发红甚至有些发黑。如果涮过之后的肉肥瘦相当,则一定是鸭肉。

值得一提的是,记者走访了多家火锅店、烧烤摊发现,每一家的菜单上都没有涮鸭肉、烤鸭肉。

在批发市场进了鸭肉,而饭店内却见不到相应的加工菜品。这些鸭肉到底被用在哪里了呢?多名厨师接受采访时表示,“可以想象一下,商家肯定不做赔本的买卖,而且有些食品添加剂是想要什么味道就可以调出什么味道,普通人是吃不出来的。”

在论坛上,不少知情者也“点出”多家用鸭肉冒充牛羊肉的餐厅。其中,有的是消费者在就餐过程中发现的,也有不少是内部人士“自爆家丑”。一位网友发帖称,“40多元的自助,羊肉还管够,那商家不得赔死,有关部门赶紧管管吧。”

**知情人爆料:**

## 酒店后厨添加剂“多如牛毛”

本报记者

市民在谴责烤肉店用鸭肉冒充牛羊肉的同时,对食品添加剂在“偷梁换柱”中扮演的角色感到担忧。近日,有知情人向记者透露了酒店后厨的潜规则——添加剂“多如牛毛”。

在记者卧底打工的烤肉店内,工作人员用羊肉香精、牛肉香精让鸭肉变牛羊肉。而这些食品添加剂在市场上可随意买到。4月29日上午,记者在多家食品添加剂商店看到,牛肉香精、羊肉香精作为肉类添加剂的重要组成部分被摆在显眼位置。

一名店主介绍,这些香精大

部分销往饭店及肉食加工点,“一些比较大的餐馆、饭店会买大包装的,加上之后,肉的香味更浓了,这个效果你也知道的。”

近日,有着十余年厨师经验的杨先生向记者透露了饭店是如何使用添加剂的。

**添加剂一:松肉粉。**杨先生告诉记者,很多饭店都会用一种叫做“松肉粉”(又叫嫩肉粉)的东西,“不管什么肉,老的好,嫩的好,加入这个,做出来的肉保证松软可口。”

杨先生表示,饭店做炒肉时,很多时候会加入松肉粉,“厨师根

据自己的经验来放,根本没有限制,放多少都是跟着感觉走。”

随后,杨先生还给记者揭示了松肉粉的另一个作用——吸水。

“打个比方,10斤牛肉,有经验的厨师加入一定量的松肉粉后,会快速吸水,最多的能吸20斤水。”

**添加剂二:色素。**杨先生说,色素是饭店中使用频率最高的添加剂之一。“加了这个,就能让肉看起来更新鲜,颜色更红更好看。”

为了便于理解,杨先生还特地给记者展示了一些菜的做法。

“一般我做红烧肉时,就是加入普

通的油、盐、糖和八角、桂皮等,这样做出来的红烧肉,颜色有点像淡酱油的颜色,微黑。但有的饭店做出来的红烧肉色泽鲜艳,很可能加了大红和橙黄色素。”

**添加剂三:香精。**杨先生告诉记者,饭店后厨“常备”的添加剂还有香精。“牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精……要啥有啥,排骨汤、鸡汤等,都需要放这些东西。”

杨先生说,饭店加香精的情况,有时候连他自己都看不下去,“明明里面一块鸡肉都没有,汤却散发出扑鼻的香气。这种汤肯定就是香精调配出来的。”

牛皮癣一直是医学界的热点,传统的激素、膏药、泡浴、光疗等治疗手段,停药就复发,或干脆就是好了,时轻时重,反反复复,使患者身心备受打击。

山东省边防总队医院牛皮癣治疗中心专家组,多年来联合国内外皮肤病学、基因学、免疫学、细胞学有关专家共同研究与探索,已成功运用“干细胞”介入再生疗法,成功治愈寻常型、关节型、红皮病型、脓疱型等顽固性牛皮癣,无须口服,一次治疗,终生受益。

**热线:0531-88551120**  
谨防误托,二楼牛皮癣科  
地址:济南市解放东路59-3号

**顽固性泌尿疾病愈为久治为何**  
**固性泌尿疾病愈为久治为何**  
**固性泌尿疾病愈为久治为何**

湿疣、疤痕  
好发于男女生殖器及肛周,初为淡红色小丘疹,水疱逐渐增大,不痛不痒或微痛。传统的治疗方法激光、冷冻,一般的疣病,毒药或多次的治疗会造成局部深度和大面积反复损伤,导致皮肤抵抗力下降,抑制不住病毒,基团而复发。  
山东省边防总队医院泌尿专科,采用基因透析排毒疗法,全新的突破不复发,疗效有保障。

●一针排毒,只需120元,将病毒排出体外,疣体自动脱落,彻底消失。

●疫苗杀毒,根据病毒的型号针对性治疗。

●中药清毒,提取中药精华,同时配合高效生物制剂。

●全面清除体内残余毒素。

尤其对反复复发者有特效,不论患病时间长短,初发或复发,当天治疗,当天见效,3-5天彻底康复,外地患者随治随走。

**专家热线:0531-88889320**

地址:济南市解放东路59-3号

**山东边防总医院**  
**面瘫·面抽动**  
**三叉神经痛**

该病易引发面肌抽搐,后果特别严重,由军医学院面神经科专家采用“面神经元修复再生疗法”可强力渗透面部神经,并获国家批准首个面神经科新特药专治顽固性面瘫、面肌抽动、口眼歪斜、三叉神经痛,神奇疗效一疗程即可康复,给患者带来福音!

专家提示:用国药准字专利药品治疗有效又肯定!喜讯:部队总队医院面神经康复中心5月6日至5月17日由面神经专家免费会诊并开展医疗大救助活动六、日不休。

**预约电话:0531-866660508**

地址:济南市解放东路59号

**援助皮肤病顽症患者的公告**  
**援助皮肤病顽症患者的公告**  
**援助皮肤病顽症患者的公告**

为了解除牛皮癣长期给患者带来的痛苦,山东省牛皮癣康复中心特做出如下援助公告:针对牛皮癣患者开展爱心慈善月活动,进行0元免费治疗(免挂号费、免诊疗费、免医药费……)无论患病时间长短,不限年龄,不限地区,患者持本人身份证均可享受免费治疗。

**援助热线:0531-82198345**

地址:七里山西路