

用羊尾油加调料腌制,想掺啥肉可定制

# 掺假羊肉串比鸡肉都便宜

本报记者 苑菲菲 赵伟

改进作风 优化环境

**晚报**

监督热线: 96706531

爆料QQ: 800003789

**调查**

调查新闻大赛

每年关于假羊肉的讨论都不绝于耳,近期江苏无锡爆出鼠肉冒充羊肉的消息后,烧烤摊再次成了大家关注的焦点。烧烤摊上的羊肉来源在哪?商贩的进货渠道是什么?12日,记者对此进行了多渠道探访。



夏日省城不少烧烤摊生意火爆。 本报记者 赵伟 摄



## A 大店活羊现宰为的就是放心

对很多市民来说,大型烧烤店已经成了夏日吃串的首选。据记者了解,这些大型烧烤店都会把整只羊摆在专门的宰杀区,甚至直接挂在烤炉附近。切下肉来之后,在食客的眼皮底下穿成串,拿到烤炉上,为的就是让食客放心。

在济南大学南门附近,一家大型烧烤城的王老板已经干了十五年的烧烤生意。为了让客人更直观地辨别肉串的真伪,这家烧烤城就专

门辟出一个穿串的场地,每天拉活羊过来现场宰杀。

王老板介绍,每天下午六点客人多的时候,烧烤城的伙计们就会当着顾客的面杀羊,工人现场穿串,并随时欢迎客人们进穿串的地方参观。

“从干烧烤的时候就一直这样,我们是济南首家这么做的。”王先生说。虽然这个烧烤城远离市区,但因为羊肉信得过,每天的客人都爆满。



## B 小摊货源多来自批发市场

对于一些小型烧烤摊羊肉的来源,王先生表示不清楚。不过他透露,有商贩曾拿着穿好的羊肉串上门推销,“咱有自己的肉,他来了不理他,也就不来了。”

据业内人士介绍,在七里堡等批发市场,就有肉食加工摊位专门销售穿好的羊肉串。这些肉串价格便宜,专供饭店和烧烤摊。12日上午,记者以顾客身份来到七里堡批发市场肉食销售区域。

记者咨询多家销售羊肉和加工肉制品的店面,对方打量记者几眼后,均称店内无成品羊肉串在售。一家羊肉专卖店的摊主说,他们可以代工穿串,一根手工费七八分钱,但来买羊肉的烧烤摊主从未要求过这种业务,都是买回去自己穿。

“这样人家老板想穿多少串就穿多少串,咱给穿得少。”至于为何会有穿多穿少的差别,这位摊主不肯多说。

## C “羊肉串”掺啥网上可定制

在调查了解中,一些烧烤摊摊主反映,他们会通过物流从外地羊肉串批发商那里大批量进货。

记者从网上联系上北京一家全国羊肉串批发商家,该商家批发羊肉串、鸡胗串、牛肉串、鸡肉串等十多个品种。商家还保证“羊肉串全部采用上等肉,吃着放心,价格低廉,品质保证,品种齐全”,“本品采用独特密制配方”等。

记者以批发羊肉串为由,向该商家咨询。该商家介绍,羊肉串根据大小分为0.5元、

0.6元、0.65元、0.7元、0.75元、0.8元一串,还可以根据客户需要进行定制。

“所谓的定制,指的就是掺假。”该商家直言,“掺猪肉、鸭肉、鸡肉都可以,但纯羊肉这价格却没法批给你。”经记者再三询问,该商家才透露,前面羊肉串的报价就是掺假的,而且“全部都是”

该商家透露,猪肉加上羊尾油,再加调料腌制,经过特殊处理,烤出来的“羊肉”保证大多数人都吃不出来。“现在不掺假哪能挣得着钱,纯羊肉价格比掺假肉贵一倍还多。”

## D 批发羊肉串,商家认熟客

七里堡批发市场一家主营烧烤食品的店面前,贴着他们销售的主要商品:板筋、心管、蒜瓣肉、掌中宝、黑椒烤肉、葱香肥牛等多种成品肉制品,但就是没写羊肉串。

店伙计告诉记者,他们的确实成品羊肉串,用牙签穿成的,长约10厘米。不过那种肉每斤只卖11块钱,比掌中宝、蒜瓣肉等鸡肉卖得都便宜,后者每斤要十七八元。“那都是饭店用的,自己吃的话,不建议买那个。”

但当记者以批发的名义向

其他几家烧烤食品专卖商铺咨询时,对方都说没有,只卖除了羊肉之外的其他成品。一家饭店的老板透露,成品羊肉串根本就不是羊肉,或者说不是纯羊肉,而销售这种羊肉串的摊主只卖给老客户。

据介绍,那种羊肉串不像其他肉那样是成袋的,而是一串一串码在一起放在跟酒箱子差不多的纸箱里。专门放在小冷库或冰柜里冷藏,有熟客买才拿出来。若顾客面生,就都说没有。

### 头条链接

#### 超市羊肉串也有混合肉

在大润发超市洪家楼店内记者看到,在冷藏食品区域有成品羊肉串在售,这些羊肉串的价格根据品牌不同,从每袋十几元到四十几元不等。

450克装“鼎惠”牌羊肉串每袋只需15.9元,旁边同样规格的鸡肉串却卖到20元每斤。该羊肉串包装上写着“羊肉风味串”,配料是精选羊肉、猪肉、鸭肉及各种香辛料。

记者注意到,标价便宜的羊肉串配料中多添加了猪肉等其他肉类,而标价高的羊肉串配料中的肉品只有羊肉。一销售人员告诉记者,这种成品串买的人不是很多,也鲜有人大宗团购。

#### 如何辨别真假羊肉

一家烧烤店的老板告诉记者,羊肉在烧烤过程中有羊油会融化,烤出的肉串没有棱角,是圆形的,上面有融化的油水。切羊肉纤维粗糙,有嚼劲,略有膻味。

另外,羊肉的肥膘是白色的,而鸭肉的肥膘是黄色的。羊肉的肥瘦搭配变化大,鸭胸脯肉肥瘦均匀,细看外层还有细微毛孔,羊肉则没有。

不过也有商贩用羊肉加猪肉来穿串,不是一块一块单独吃难以辨别,且夜晚光线暗,不是内行的人光靠眼睛很难分清是什么肉。