

浒苔上餐桌,这个可以有

青岛一饭店连续两年推浒苔菜品,价格便宜但制作费劲

本报记者 蓝娜娜



浒苔饼味道不错,但浒苔鸡蛋汤口感一般。 本报记者 蓝娜娜 摄

绿油油的浒苔给海洋环境造成影响,人们只能耗时耗力清理。青岛一家饭店则想办法“变废为菜”,将其端上餐桌销售。15日,记者探访得知,浒苔就地取材,味道尚可,但清洗淘沙费劲,饭店并非每天都有。

>> 浒苔鸡蛋饼好吃,一盘18元

去年夏季,位于青岛华阳路的一家饭店推出了浒苔菜,吸引了不少顾客尝鲜。15日,记者获悉,这家饭店今年仍然“就海取材”,推出了浒苔鸡蛋饼、浒苔鸡蛋汤和浒苔老鸭汤三道菜。

记者尝了尝,浒苔鸡蛋饼味道清香,口感鲜嫩;浒苔鸡蛋汤味道很鲜,但浒苔口感干松,有点像海绵,比较难下咽。此外,记者还品尝了一道已经不太推的凉拌浒苔,感觉味道虽然清爽,但绵软的口感不及海带等藻类

清脆。该饭店总经理任德龙说,由于浒苔原料没有成本,所以浒苔菜的价格也相对较低。其中,最受消费者喜爱的浒苔鸡蛋饼售价18元,浒苔鸡蛋汤和浒苔老鸭汤均为22元。

>> 清洗淘沙费劲,一次需1小时

任德龙说,去年他们想到推出浒苔菜品时,曾先后尝试了七道菜,凉拌和清炒的口感都不太好,最终只选出来三道。

据介绍,烹制浒苔菜最复杂的环节是清洗,因为浒苔从海里捞上来后夹杂大量的沙土,为了不影响食用,需要多次冲洗,挑出里面掺杂的海藻及沙土,再用开水烫十多分钟,最后再用凉水冲洗。

“我们都是到相对干净,海沙少的岩石旁捞浒苔,即便如此,清洗淘沙也需要至少1个小时。”任德龙说,因为厨师不愿费这个劲,现在每周浒苔菜的销量最多20份,相比去年少了一半。

专家提醒

浒苔本身无毒,但易受污染

对于浒苔食用安全问题,青岛市民滕先生说:“我从小在海边长大,感觉浒苔和海带这些海藻类差不多,只要清洗处理妥当,吃起来应该没什么问题。”而与滕先生想法不同,有些市民则怀疑浒苔会受到污染,不敢轻易食用。

中的一道菜,浒苔本身是无毒无害可食用的。“不过,有些人的担心也是合理的,现在没有专门机构来界定浒苔的安全性,所以没有大规模推广食用。”

从2008年至今一直研究浒苔的中国科学院海洋研究所研究员逢少军也认为,浒苔本身并没有毒害,而且国内一些由养殖浒苔制成的菜品很受人们欢迎。但是,青岛的浒苔与养殖的浒苔不同,而是形成于江苏射阳县和如东县之间面积达2万多平方公里的辐射沙洲,其大规模形成主因是辐射沙洲独特的地形和近海富含营养盐。“浒苔本身容易吸收重金属,现在北方海域的浒苔从南方漂来,途中是否受到污染很难说,所以人们食用还是应当谨慎。”

对此,青岛饭店和烹饪协会秘书长杨岩说,浒苔饼这道菜本就是鲁菜

很受欢迎。但是,青岛的浒苔与

本报记者 蓝娜娜

延伸阅读

青岛浒苔 大半加工成生物肥

本报记者 蓝娜娜

影响海域环境的浒苔除了极少部分端上了市民餐桌,绝大多数都通过烘干、脱水、再加工处理,或当作化肥用于园林绿化,或当作原料用于保健品制作。

15日,记者调查获悉,作为青岛唯一指定的一处浒苔无害化处置及自然化利用基地,海大生物公司每年收集处理的浒苔量近乎青岛打捞浒苔总量,半数以上被制成化肥。

鲜浒苔提炼后 是高效肥料

今年3月,由中国海洋大学生物工程开发有限公司研发加工制成的“海藻肥”首次应用到2014青岛世园会园林绿化中。

精加工可成 保健品原料

据介绍,浒苔除了可加工处理成有利于植物生长的化肥,还能通过特殊工艺制成浒苔多糖溶液,当作部分保健品的原料使用。

记者了解到,海大生物是青岛唯一指定的一处浒苔无害化处置及自然化利用基地,该基地利用每年6月至8月打捞的浒苔为原料,通过脱水打包、压水、烘干等步骤,对鲜浒苔进行烘干和降解,提炼其中的活性成分,使其成为一种高效肥料。

在海大生物公司的海藻多糖制剂车间,工作人员以浒苔为原料,通过复合酶解提取海藻多糖。经过提纯处理后,淡褐色的浒苔多糖溶液含有丰富的营养成分,经过灌装后可长期保存。

“从今年浒苔入青至现在,基地共接收浒苔96000吨。因为鲜浒苔的保存期只有两天,所以要做到有效利用,就必须对打捞上的浒苔

“这项技术是去年研发成功的,目前还没有进入批量生产阶段,我们计划今年在条件成熟的情况下,进行批量提取生产。”海大生物公司工作人员赵杰说,浒苔应用于保健品、医药品的制造后,可使其经济附加值进一步提高,还可以与浒苔肥料等粗加工相互弥补,提高其精加工的利用度。



工作人员对浒苔进行脱水打包。(资料片)

山东省社会养老标准化技术委员会(筹) 关于招募委员单位的公告

经山东省民政厅审核,省质监局批准,筹建中的山东省社会养老标准化技术委员会现面向社会公开招募委员单位,以确保公平、公正地制定行业标准。

招募范围:

- (一)老年房地产业:投资、设计、建设等;
- (二)养老机构:公办、民办老年公寓、福利院等;
- (三)社区管理机构:居家

- 会、物业、家政公司等;
- (四)老年医疗、康复、保健、护理业;
- (五)老年生活用品:交通、通信、生活器具等;
- (六)培训机构:涉老教育的学校、学校、培训机构等;
- (七)老年金融:银行、证券、保险、理财咨询等;
- (八)老年咨询:法律、心理、健康、家政、媒介等;
- (九)老年旅游:旅行社、景区、交通、酒店等;

- (十)其它:指认为有必要制定标准的涉老行业。
- 报名条件:**
- (一)应是独立的法人单位;
 - (二)应在本行业有一定的建树,具有能体现本单位实力和业绩的证明,其中包括2012年度纳税证明;
 - (三)报名单位应取得县、区(或以上)一级民政部门的举荐证明;
 - (四)报名单位应具有山东

- 省老年产业协会会员资格;
- 报名时间、程序及联系方式:**
- (一)报名时间:2013年7月16日-2013年8月15日
 - (二)报名方式:1.从“山东老年产业网”下载表格,电邮或传真至筹委会秘书处; 2.约谈,秘书处与报名单位可彼此互约。
 - (三)当该单位可获“山东省

- 社会养老标准化技术委员会委员单位”匾牌,并有获得相关标准制定单位的机会。
- (四)联系方式:地址:济南市历下区南新街88号 山东民政大厦 邮编:250012 电话、传真:0531-88312871 网址:www.sdncy.com E-mail:sdncy@163.com 联系人: 廖夏凤 151 69024598 邱鹏飞 1556423191