



虽叫“肉松饼”，肉松含量仅两成

街头热卖的肉松饼实为“肉松粉”制作

15元钱买一斤肉松饼，老板还额外送半斤。近日，不少这样的肉松饼店在济南的大街小巷受到市民的追捧，这种号称“三斤肉一斤松”的肉松做成的饼，有市民打来热线质疑，为何价格如此低廉？记者调查发现，肉松饼里的肉松，恐怕还不到饼重的两成。

文/片 本报记者 徐瀚云



街头买回的肉松饼里看不到肉松的痕迹。

咬开饼不见肉松

记者来到一家挂着“肉松饼15元一斤，买一斤送半斤”招牌的肉松饼店门口，肉松的香味隔着几米远就能闻到，七八名顾客在橱窗前排队等着买饼。饼店不大，可以看到里面5个工人忙活着擀面、填馅儿，一盆红褐色的馅儿放在旁边，除了颜色，丝毫看不出肉松的样子，不时有工人将做好的肉松饼从炉子里端出来，放进门口的橱窗。

“你这饼里是纯肉松吗？怎

么卖得这么便宜？”现场一名顾客问道。

“我们就根据配方调馅儿，里面有肉松还有绿豆，光有肉松做不成馅儿。”售货员一边应答着一边给顾客拿饼，她身后的音响不停播放着一段录音，称自家的肉松饼用的都是精挑细选的肉松和绿豆。

记者从这家店买了1斤肉松饼，一口咬下去感觉黏黏的，唇齿间确实有着肉松的味道，挑出一

块馅儿来看，里面几乎看不到丝状的肉松，而更像是枣泥的感觉。用手捏一下，不仅馅儿像橡皮泥一样松软，还有看起来类似面粉之类的东西残留在手上。记者观察了一下装饼的纸盒，盒子是店家定制的，上面没有任何一处写着饼的成分、配料等信息。

“原料都是老板弄的，你放心，馅儿里面还有油啊，盐啊什么的，调好了就是这样。”肉松饼店的销售人员说道。

“肉松粉”仅售10元一斤

糕点师傅钟先生告诉记者，如果用真肉松根本就做不出这么便宜的肉松饼，这些饼店其实用的是另一种叫做肉松粉的原料，这种肉松粉名为肉松，实际上里面掺加了很多的豌豆粉，所以才会这么便宜。

记者随后在网上搜索这种传说中的肉松粉，发现在一些交易平台上，肉松粉价格惊人地便宜，

最低的一种，其标价仅为0.02元/g，也就是说一斤肉松粉才10元钱，这个价格甚至比一斤猪肉的价格还要低。

一种产自合肥，袋子上印着“金丝肉松”的肉松粉商品，每袋价格12元，在袋子背面清楚地写着“面包烘焙专用肉松(肉松粉)”，而其配料也清楚地表明，里面含有豌

豆粉。其他的类似商品，有的不仅含有豌豆粉，还有淀粉和一些其他的食品添加剂，用来调色、调味。

“对，我们的产品里面有豌豆粉，做肉松面包啊，饼啊都可以用这个，吃起来味道一点都不差。”一名供应商面对记者的问题直言不讳，但是肉松的含量到底有多少，供应商不肯回答。

饼里更多是豌豆粉

记者走访了济南多家超市探访肉松的价格，超市的肉松价格大都在每斤45元以上，这些肉松的配料表里并没有豌豆粉、淀粉等配料，只有猪肉这一款主料。

钟师傅介绍，按照一般的做法，肉松饼中面皮、绿豆等其他配料也要占据不少重量。“如果使用肉松粉来做饼，去掉里面的豌豆粉、淀粉，恐怕饼里肉松的实际分

量连一块饼的两成都没有。”钟师傅道。

据了解，生产肉松必须要使用新鲜的精肉，一般来说两斤半左右的肉才能做出一斤肉松，经过煮、炒、拉丝等工序，最终才能做出来蓬松状或者细丝状的肉松。

“豌豆粉对人体并无害处，但从营养上讲豌豆粉和肉松有一定差距。”营养师严女士告诉记者。



真正的肉松质感蓬松呈丝状。(资料片)

顾家家居 KUKA 顾家床垫 让身体与心灵共眠

顾家家居 幸福双卧

顾家家居 睡眠文化节 之金秋暖男计

顾家床垫免费试睡师全国招募济南站

活动时间：10.25—11.16

红星美凯龙西厅一楼

55530177

银座家居北园三楼

83160312

欧亚达旗舰店

67727688



关注顾家床垫官微

形象代言人 张学友

礼 定金翻倍 豪礼放送

享 劲爆特价 史无前例

试 顾家床垫 免费试睡

换 以旧换新 健康换回家