

廉价“血脖肉”很抢手

多被流动早餐摊贩买走做肉馅

4月12日上午,记者走访了枣庄市市中区龙头路某市场,发现不少肉摊上都有用塑料袋装好的血脖肉,摊主告诉记者,这些血脖肉都是买主提前预订的,并且客户来源大都是流动卖早点的摊贩。

血脖肉:6元一斤,需提前预订才能买到

血脖肉是指猪脖子位置上的肉,因为在宰猪时都是从猪脖处开始放血,肉会有淤血,看上去血淋淋的,所以称为“血脖肉”。血脖肉中含有大量淋巴结、脂肪瘤和甲状腺等。

记者在枣庄市市中区龙头路某市场发现,这种血脖肉能在市场上买到,但是必须要提前预订。“有没有血脖肉?多少钱一斤?”记者询问一名30多岁的女摊主,“你要多少斤?6块钱一斤,

不过血脖肉得提前预订。”这名女摊主告诉记者,来买血脖肉的都得提前预订,一般来买血脖肉的都是老主顾了,即使想买今天也没有剩余的了。记者通过多家卖肉摊

主了解到,一般血脖肉都是6元钱一斤,卖肉的摊主表示,要是记者也想预订的话,他们明天可以给提前留出来,只要在上午11点之前过来拿就可以了。

卖肉摊主:流动商贩用血脖肉做馅料

当记者以开早餐馆,想买点血脖肉弄馄饨用时,一位摊主马上给记者“献策”：“光用这种肉可不行,一吃就能吃出味道的,得多加点其它的好肉才行。”由于记者没有提前预订,摊主表示可以明天再来,当记者询问这血脖肉一般都是什么人买时,摊主告诉记者,来买

血脖肉的,都是做早餐生意的人。“卖早点的都会提前订很多,我们都不零卖的,本来就不够卖的,这血脖肉很抢手。”

记者来到另一家姓高的肉摊老板前询问,高老板表示,6块钱一斤的血脖肉,一般都是些流动摊贩过来拿,正规的早餐店都用十几块的

好肉。毕竟长期做生意用血脖肉肯定不行。高老板告诉记者,“他们也不是全都用那个肉,一般会掺点好的,要不一吃就吃出来了。”记者又问肉摊老板血脖肉的淋巴结是否会清理干净,肉摊老板表示一般都会给客户弄好。

记者随即采访了龙头路一家老字号的早点铺,早

铺老板告诉记者,他们都认为这种血脖肉应该不会在市场上出现。“正规开店的应该不会去买,那不是砸自己的招牌吗?我听说流动早餐摊就会用血脖肉做馅料,不过要是买的话也应该去屠宰场买。”老板告诉记者,据他所知,附近正规的早餐店没有用这种血脖肉的。

专家观点:谨慎食用

记者就血脖肉的问题咨询了枣庄市动物卫生监督所。

李所长告诉记者,由于血脖肉的脂肪含量高,不属

于优质肉的范围。正常情况下,通过严格检疫的生猪,在鲜肉出厂前,甲状腺、肾上腺以及病变淋巴结等腺体都必须100%的全部被

摘除干净才能上市。如果经常在外吃早餐的话,市民可以掌握一点鉴别方法,如果吃大包子时,感觉肉馅黏度超出正常口感,就极有可能

是血脖肉馅,需要谨慎食用。

记者 王晓 李婷 见习记者 袁沛民

电动车街头快充或影响电池寿命

本报枣庄4月13日讯(见习记者 单晓楠)街头路边上的部分报亭,修车摊所提供的快速充电的服务,在一定程度上缓解了电动车没电之困。13日,记者在采访中了解到,如果过多使用这种充电方式,将会对电动车电池使用寿命产生不良影响。

近些年来,电动车作为一种快捷、清洁的代步工具走进千家万户。电动车的风靡带动了快速充电行业的出现。在振兴北路,经营电动车配件维修生意的刘师傅告诉记者,“这种投币式的快速充电器,花1块钱充10分钟,可以保证继续前行10里路,但最多只能充3块钱的”。记者发现,快速充电器有3种不同的插头,

可以为不同种类的电动车提供充电服务。刘师傅透露,每天都有20个左右的路人进行快速充电。

目前,不少市民对快速充电心存疑惑,短时间的快速充电会不会产生副作用,削减电池寿命呢?对于这一问题,刘师傅表示,现在还没有确切的证据予以证实。

雅迪电动车文化路专卖店的田先生告诉记者,快速充电作为一种非常规的充电方式以强电流充电,10分钟可以充满电量的30%—40%,会对电池有一定的影响。比如,可能会打坏保险,烧坏电路等。因此,田先生提醒大家,快速充电作为一种临时性的应急手段,少用为宜。



4月14日下午4时左右,文化路小学门口车水马龙,小学生在车流中穿行,横过马路,非常危险。见习记者 李淼 崔维成 摄

新年新景新气象 新车新路新里程

购买日产 NV200 购车补贴最高 3000元!

郑州日产汽车 相信 相伴 相成就

枣庄远方汽车销售服务有限公司 滕州销售服务分店 远方专营店高新区分店

地址:枣庄市市中区... 销售热线:0632-8538268

增配不增价

新 FORESTER 森林人 “芯”澎湃 行从容

新一代水平对置发动机震撼登场

森林人 更自信

SUBARU

枣庄市... 销售热线:0632-8538268