

19元一只的烤鸭真的不能吃吗

本报记者调查还原烤鸭成本,网帖误伤了不少“良心烤鸭店”

最近网上一则《香喷喷的烤鸭为何只卖19元》的帖子引起了不少人的注意。添加剂、病死鸭等关键词让市民出了一身冷汗的同时,也让部分良心烤鸭店生意一落千丈。记者就此进行了调查发现,其实“小白条”烤鸭每只成本只有十三四元,店主卖19元是赚钱的,并不像网上说的那样只有卖病死的鸭子才能赚钱。

文/片 本报记者 万兵



中午时分,小郭的烤鸭店前却一个客人都没有。

烤鸭店主:原来一天卖二三百只,现在只卖二三十只

最近一段时间,一则名为《香喷喷的烤鸭为何只卖19元》的帖子在网上流传。发帖人称自己曾做过烤鸭店主,而大街上售价仅有19元的香喷喷的烤鸭都是一些病死鸭,通过各种化学添加剂的腌制让原本变质的鸭肉变得香味扑鼻、色泽鲜亮,以此来吸引顾客。这则帖子让不少爱吃烤鸭的

市民都出了一身冷汗。“简直是人心惶惶。”山大南路上一家红焖鸭的店主小郭形容,不少人现在从自己摊前经过甚至会捂起鼻子,这让卖“良心鸭”的他心里很是委屈。

而更要命的则是这则帖子让店里的生意一落千丈。“原来一天能卖二三百只鸭,节假日几乎翻番。”小郭说,但现在一天只能卖出二三十只。17日中午12点

多,以往小郭的店前早就排起了长队,但现在却空无一人。平时连轴转的两台机器也都停了下来,百无聊赖中小郭只能坐在店门口玩起了手机。

不止小郭的店受到了影响,济微路上一家烤鸭店的店主李先生也说,自己做这行已经4年多了,没想到因为一篇帖子被拉下了水。

成本账:鸭肉不贵,每只烤鸭平均成本13.6元

“网上说只卖19元不够本,我这才只卖16元。”小郭说,很多人相信帖子里的说法,很大程度上是因为相信19元实在不够成本,只能是病死鸭。但事实并非如此。

小郭算了一笔账,自己的烤鸭店,进的小白条鸭平均一只在2.8斤左右,每只价格约为11.9元。“腌料分两块,摊到每只鸭子上,配方酱料成本0.7元,其它的葱姜蒜盐糖油

成本约0.2元。”小郭说。而两台机器耗电量比较大,平均下来每只鸭子电费也有0.8元。这些加起来,每只鸭子的成本就是13.6元。售价16元的情况下,每只鸭子还能赚2.4元。

“我们这种小店就是微利经营。”店主李先生也表示。而根据小郭的介绍,按照每天卖200多只鸭子算,他的店一天下来也能有500多元的利润,并不是亏本买卖。

一家名为“丰泰食品有限公司”的负责人张先生介绍,“鸭子有‘大白条’和‘小白条’之分,两者喂的饲料、养殖技术有所不同。”“小白条”二十七八天就能出栏,毛鸭有2.8斤左右;“大白条”则足足能到6斤沉,需要四五十天出栏,一般用来做分割鸭或专门的北京烤鸭。“烤鸭店之所以用小白条,主要是考虑到成本,病死鸭的可能性不大。”张先生说。

仍需警惕:的确存在黑心鸭

小郭说,生意受了影响,自己又气愤又无奈。在小郭看来,揭露出黑心烤鸭黑幕的人,的确给消费者提了个醒,但一想到自己一直卖着“良心鸭”却也被拖下水,又感到很无奈。

烤鸭店主李先生也坦言,帖子中所说的乱用添加剂的确

是有些烤鸭店的做法。“很多网上的加盟店本身就是骗人的。”做了4年多烤鸭的李先生称,自己刚入行时就曾不小心加盟了假的烤鸭品牌,这些品牌有的只要3800块钱就能加盟,但所谓的“秘方”都是靠一滴香之类的添加剂提味儿。

“真正的秘方都只不过是些大料。”李先生说,尤其是刚腌好的鸭子,一闻就能闻出来大料和添加剂香味的差别。小郭提供的一份秘方清单里,也都是香叶、桂皮、肉蔻等十余种常见香料。因此,像小郭这样的店主希望消费者能擦亮眼睛加以区分。

2014齐鲁秋季(31届)房地产展示交易会

房展明日开幕

地址: 济南舜耕国际会展中心 时间: 2014年9月19日-21日

扫码报名



扫描二维码添加“齐鲁晚报齐鲁楼市”的微信公共号;输入“姓名+手机号+意向楼盘”,即报名成功,可在展会当天现场领取定制礼品,同时取得2014齐鲁楼市团购节幸运大抽奖活动资格。

四重惊喜

预约有礼 扫描“齐鲁晚报齐鲁楼市”官方微信二维码,输入“姓名+电话+意向楼盘”,即可在展会当天现场领取定制礼品
认购有礼 房展会期间交定金有礼相送(不限名额)

集章有礼 观展领取扫码集章卡,到各展位扫描二维码,并集齐10枚印章即可参加每天幸运抽奖(每天20名)
成交有礼 一月内成交有机会中苹果ipad mini一部(共10名)

扫码下载“齐鲁壹点”



可现场领取精美礼品一份

(每天限300名)