

火锅店主爆业内黑幕:我知道的不少羊肉卷都造假

一卷羊肉最多竟掺六成其他肉

近日,省食品药品监管局联合省公安厅、省畜牧兽医局,将开展为期3个月的羊肉及其制品专项整治行动。那么,目前市场上的羊肉质量情况如何?羊肉卷中到底能掺入多少其它肉?本报记者进行了调查。

本报记者 刘志浩

冒充羊肉最多的是鸭胸脯肉

记者了解到,羊肉卷是“藏猫腻”最多的羊肉类制品之一。

“想吃真的涮羊肉,自己买羊肉切的最放心。”27日下午,做过多年火锅生意的曹安(化名)告诉记者,他所了解到的不少羊肉卷都掺有其他肉类,只是掺的肉种类及数量多少有所不同。

据介绍,目前济南市场上,无论是火锅店还是菜市场,涮锅所用的羊肉卷,基本都是将袋装的“粗筒状”羊肉,用切肉卷的机器,像削铅笔一样一片片削下来。

曹安说,虽然有着“羔羊”或“青山羊”等名头,这些“粗筒”中装着的,可不一定都是纯羊肉,“大部分是羊肉、鸭胸脯肉、鸡肉、猪肉等,再加上一些羊油混合而成的。”而在这些“混杂肉”中,使用最多的当数鸭胸脯肉,原因就是它最便宜。

曹安说,制作时商家会首先将这

些“杂肉”和羊肉掺和起来,然后平铺摆放好后再用力卷起来,打完卷后再用包装袋包好,进行冷冻,让这个筒状肉卷冻结实了,然后这些成品的“羊肉筒”就被发往各地市场。

曹安告诉记者,商贩们会根据掺入“杂肉”的数量及价格来确定最后的“羊肉筒”的价格,“最多的会掺三分之二的鸭肉或鸡肉,只有三分之一真羊肉。”曹安说。

“一些大的连锁或品牌店可能会好点,小店用的‘混合肉’你根本说不清他里面掺了什么肉!”曹安表示,羊肉卷中掺其它肉基本上属于“业内公开的秘密。”

“很多这种‘混合肉’出自小作坊,或一些小厂子,质量根本没什么保证。”曹安说。

5斤的混肉比纯肉成本少一半

记者了解到,根据相关规定,混合肉只要注明成分,并通过质检合格的,并非性不可以拿到市面销售,现实情况却是,几乎没有羊肉卷会标出自己“不纯”。

27日上午,记者在济南解放路、山大路等处走访了多个火锅店及菜市场。

从走访的几家火锅店的情况看,羊肉多在20—24元左右一份(一般6两/盘),一般都标有羔羊肉、肥羊或青山羊等字样,没有一家标有“混合肉”字样。

而菜市场的羊肉卷多在30元上下一斤,打出的旗号也都是“纯羊肉”。

从外观上来看,无论是火锅店还是市场提供的羊肉卷,颜色基本都是红白相间,外表看不出多少异常。那么,商家从这些掺了其它肉的羊肉卷中,能获得

多少利益呢?曹安给记者算了一笔账。

他说,羊肉筒一般是5斤装,按照目前市场上羊肉30元一斤的价格算,一个“纯”羊肉筒应该在150元左右。

如果以羊肉只占三分之一,鸭肉占三分之二的比例来算,目前鸭肉市场价大约5元,则这个5斤的“羊肉筒”的单价就降为价格只有大约67元,约合13多元一斤,其价格与“正常价”相差了一倍多。

“要是你在包装上写上混装肉,就没几个人会买你的。”曹安表示,无论混装到什么程度,这些肉卷最后到了市场上都会以“纯羊肉”的名义和价格出售。“说到底,就是为了多赚点钱。”曹安说。



27日下午,在济南高新区会展中心附近一家菜市场,老板在给客人切羊肉卷。

本报记者 刘志浩 摄

拌大量辅料调味,顾客很难识破

记者走访了解到,除了火锅店和菜市场外,羊肉的另一个消费场所是一些自助餐厅。目前市面上,一些标注“58”、“49”甚至“38”元的自助餐厅不少,那么他们里面所用的羊肉,都是“纯羊肉”吗?

“以前打过工的一些店就有用鸭肉冒充羊肉的。”27日上午,家住济宁、曾在多个城市饭店打工的25岁的小何(化名)告诉记者,一些自助餐厅所用的羊肉,很多也是鸭肉“变身”的,而变身的方式有两种,一种相对隐秘,另一种则比较直接。

小何说,神秘的“羊肉”制作过程其实也并不复杂:把鸭肉切成条状,放到大盆子里,加入粉状羊肉精,再加上油盐酱醋等调味,反复搅拌直到看不出肉的颜色,就可以了。

“这些肉一般都是拿去烤着吃。”小

何说,由于添加了大量的“辅料”,味道比较重,再加上烟熏火燎地烤,“很少有客人能吃出不对劲的。”

另一种比较直接的方式是:在切好的成品“羊肉”盘子里,掺入切好的鸭肉,或者直接使用掺杂了鸭肉的“羊肉卷”切盘,供客人直接涮锅或烤制。

当然并非所有人都那么容易被欺骗,小何说他打过工的一家烤肉店就曾有一个客人,把掺了假的牛羊肉都吃出来了,“后来才知道他是厨师。”小何告诉记者,最后大堂经理亲自道歉并免了餐费,“当然一切都进行得非常低调,没有影响其他客人用餐。”

“如果你去比较便宜的自助餐厅,还是少吃些牛羊肉。”小何最后提醒说,鸭肉加入多少“羊肉精”,完全是调肉师说了算,“这种东西吃多了肯定不好。”



羊肉来源成了高新区一火锅店揽客方式。本报记者 王皇 摄

5家店仅1家公示羊肉来源 “混合肉”见光不能只靠自觉

26日,省食药监局、省公安厅等多部门要求,火锅店等单位要在经营场所醒目位置公示羊肉产地或来源信息,提供混合肉的,要向消费者明确告知。不过,27日记者走访了济南高新区、历下区的5家火锅店,却仅有1家店公示了来源信息。

本报记者 王皇 实习生 王禄萍

火锅店都称不知道要公示

在济南丁豪广场,阿香婆、东来顺两家火锅店都未公示羊肉来源。阿香婆店长朱先生说,店内的羊肉都来自山东群康清真食品有限公司。店内食材都由总部配送和把关,送到店里来会登记。不过,该店拒绝向记者展示台账。

东来顺火锅前厅经理寻女士介绍,店内所有的羊肉都由东来顺北京总部配送,总部在内蒙古设有牧场和加工厂,加工的羊肉先配送到维尔康,再由花园旗舰店取货,其他分店再去花园店取。具体

信息需要从花园旗舰店了解。

而在泉城路,傣妹火锅也没有公示羊肉来源。该店店长表示,货源由总部统一把关,并向记者出示了一张今年9月6日南京仓库的送货单据。其中有羊肉棒产品,并注明为草原鑫河,但没有提供羊肉的动物检验检疫合格证明。

铁木真自助烧烤涮店也未提供台账和动物检验检疫合格证明。而且,这些火锅店都称并不知道羊肉来源需要进行公示的要求。

“每批次都公示忙不过来”

丁豪广场3楼的鼎尚沸腾台湾连锁小火锅店是这5家中唯一公示了羊肉来源的店铺,羊肉公示已经成了这个火锅店揽客的方式。这家店铺前的宣传牌上写着“纯内蒙古小羔羊肉,假1罚100”“内蒙古小肥羊肉有限公司独家专供”的宣传语。

记者看到,该店门旁垒了5个阿牧特羔羊肉的空纸箱,纸箱上有制造商及其地址、产地,产品生产日期、配料等信息,还贴有动物产品检验检疫合格证。包装箱上的生产日期是2015年8月28日。该店的马经理说,这些纸箱都是店里用完后摆在门口的,但每天用货量大,再加上商场不允许过多摆放,所以没有再及时更新。

进店后,正对店门的墙上有一个公示

区,公示了内蒙古小肥羊食品有限公司的税务登记证、动物防疫条件合格证、企业法人营业执照、全国工业产品生产许可证和清真许可证5个证件的扫描件。不过这些证件的发证时间多在2011年和2012年,生产许可证的有效期显示仅至2014年3月27日,也没有公示每个批次货品的动物检验检疫合格证明。马经理出示了进货台账,显示店内从内蒙古小羔羊济南办事处购进小羔羊肉,从另一家公司购进牛肉。

为何不更新公示信息呢?他解释,店内工作比较多,也没有太重视对于厂家信息的公示,还没来得及向厂家索要新证。而动物检验检疫信息若要每批次都公示,忙不过来。

已有超市出现公开标注的混合肉

记者此前在历山路一大型超市冷柜内看到过标注为混合肉的产品,其中具体标明了羊肉、鸭肉的含量,售价也比标注为纯羊肉的产品便宜。

记者探访的上述5家火锅店也都表示店内不卖混合肉,仅售纯肉。铁木真自助烧烤涮店负责人表示,店内是自助,各种肉品比较多,但是羊肉、鸭肉、鸡肉、牛

肉都是单独的,并没有混在一起卖。他说,现在仅一些小火锅店会卖混合肉。

混合肉只要有动物检验检疫合格证,并如实写明肉品成分含量可以合法销售。

但不少火锅店提到混合肉都非常反感。一家火锅店负责人说,真正卖混合肉的小火锅店,是为了把混合肉当成纯肉卖,赚其中的差价,要靠他们自觉标明很难。

相关链接

鉴别真假羊肉,要一看二闻三尝

经过多年火锅生意的曹安(化名)告诉记者,辨别真假羊肉,需要从“看、闻、尝”三方面入手。

看:羊肉的颜色为浅白色,瘦肉纹理较细,肥瘦分界没那么明显,肉面看上去稍显细腻,煮过之后肥肉一般缩进瘦肉中,条缕分明。鸭肉颜色较深,红白颜色分明,尤其是白肉部分呈明显块状分布,且肉身看上去相对粗糙,下锅后肥瘦各占一边,收缩得比较厉害,无论解冻还是煮过,均容易碎。

闻:羊肉有一股自然且均匀的膻味,冒充的“羊肉”由于需要使用羊油、羊肉精等辅助,膻味要么过大,要么很小,闻起来不自然。

尝:真羊肉涮过之后入口细腻,肉质劲道且味道纯正,“杂肉”冒充的口感偏硬,且没有太大嚼头。本报记者 刘志浩