

速读区

营养丰富的三文鱼,是很多食客的最爱,切得薄薄的橘红色生鱼片,蘸一点芥末,入口即化,十分美味。但是你可知道,我们吃的三文鱼并非都来自挪威,执法部门对三文鱼的检测,主要是检测其质量、卫生等情况,而不包括其真假和产地。如果你要购买三文鱼,凭颜色、手感、口感,可辨三文鱼是否优质。

我们吃的三文鱼,到底从哪儿来?

不是所有的三文鱼都来自挪威 凭颜色、手感、口感可辨三文鱼是否优质

■记者 陈成成 实习生 江芳 池冰 文 见习记者 王明洲 / 图

三文鱼因其营养丰富、口感丰盈、鱼肉饱满,成为很多人吃生鱼片的首选。但在享受美味的同时,市民也有一连串问号待揭开,比如,我们吃的三文鱼都是来自传说中的挪威吗?同样是三文鱼,为什么在价格、口感方面有时感觉差别挺大……日前,记者作了一番调查。

所有三文鱼都来自挪威?

家住外滩佳园的王先生是位不折不扣的三文鱼“吃货”,不仅每次到饭店必点三文鱼,有时馋了,还会去菜市场购买。可在购买过程中,王先生发现这三文鱼的价格让人摸不着头脑。

酒店里的三文鱼是按份来

算钱的,一份大概250克(半斤)左右,得一两百元;菜市场卖的三文鱼,大多是每公斤160多元;而在一些料理店,三文鱼的价格反而比菜市场的还要便宜。

“我曾一家料理店买过一份三文鱼,挺大一盘呢,才

三四十元,一尝味道,感觉没有酒店里的那么鲜美。”王先生疑惑,“三文鱼的价格不可能这么便宜,更别说是来自挪威的三文鱼了。我怀疑我们平时吃的三文鱼不是正宗的挪威三文鱼。”



三文鱼到底来自哪里?

带着诸多疑问,日前,记者走访菜市场、酒店、超市等了解情况。

第一站,安阳菜市场。

在一家卖三文鱼的摊位前,一段段切好的三文鱼被保鲜膜分隔包装,放在一个泡沫箱里。见有顾客上前,老板很热情地招呼:“1公斤176元,价格可能比有些地方贵,但我们的三文鱼都是冰鲜的,特别新鲜。”

“这是哪里产三文鱼?”

“正宗的挪威三文鱼,广州那边直接空运到温州,我们再去温州进的货,挪威三文鱼肉质鲜美,特别好吃。”老板滔滔不绝,“一条十几斤重的三文鱼,过年的时候一天能卖四五条呢。现在销量虽然比不上过年过节时,不过平均每天也能卖出一条。”

第二站,市区某三文鱼专卖店。

这家专卖店里的三文鱼价格与菜市场的相当,也是1公斤176元。问到产地,老板拍着胸脯说是从挪威进口的,至于具体的进货渠道,老板就不愿多说了。

第三站,大润发超市。

该超市水产区设有三文鱼专柜,冷鲜柜中整齐地摆放着三文鱼皮、三文鱼骨、三文鱼段、三

文鱼头尾。鱼皮、鱼头尾、鱼骨、鱼段分别按一定的分量放在保鲜盒内,再用保鲜膜包裹起来。专柜的上方,悬挂着三文鱼各部位的介绍图,介绍图的旁边则有一台液晶显示屏,循环播放挪威三文鱼的介绍片。

价格标签上显示,三文鱼鱼皮每公斤36.16元,鱼骨每公斤56元,鱼段每公斤216元。导购员说,三文鱼鱼骨、鱼皮、鱼头尾味道不是很好,一般用来煲汤,所以价格比较便宜。“三文鱼是凌晨进货,清晨到达超市,当天售完,可以保证绝对新鲜。”导购员说。

三文鱼从哪里来的?对这个问题,在场的几名导购员回答不一,有的说是挪威的,有的说是丹麦的。一名导购员跑到仓库查看了三文鱼包装箱上的具体信息后说:“是丹麦的,包装箱上写明是丹麦的法罗群岛。”

超市相关负责人表示,三文鱼都是上海总部采购配送的,有少量的丹麦三文鱼,不过大多是挪威的。“平时三文鱼每天的销售量大概是1条,6公斤左右,节假日的时候销量会大些。当天卖不完三文鱼,超市会在当晚21时许在收货区予以报废处理。”这位负责人说。

记者又采访了多家知名酒店,询问三文鱼价格和来源。据介绍,酒店三文鱼一般是按份来卖,重量大约250克左右,每份售价百元左右。至于三文鱼的来源,酒店方面都表示来自挪威。

从几家酒店处,记者了解到,瑞安有一家专门从事三文鱼批发的水产门店——阿卫水产,瑞城有不少酒店的三文鱼都是从那里进货。据阿卫水产老板介绍,他们销售的三文鱼多是从挪威进口的,并且取得了海关进口许可证。

“我们根据酒店每日报单,确定每日进货量。三文鱼都是从国外空运到上海,再从上海发到温州,全程空运。我们这边销售的三文鱼主要有挪威三文鱼和苏格兰三文鱼,以挪威的居多,这两种三文鱼都是比较有名气的。”老板说。

老板还告诉记者,三文鱼销售分淡季和旺季,一般下半年酒席多,是三文鱼销售的旺季。以每条三文鱼重约6.5公斤计算,淡季每天销量8至10条,旺季每天可以卖出20至30条。“三文鱼是某些鲑科鱼类或鲑鳟鱼类的商品名称,我们进口的是鲑鳟鱼。”老板说。



[相关链接]

如何辨别优质三文鱼

花园大酒店厨师长叶一林向记者介绍了简单辨别三文鱼好坏的方法:

品质好的三文鱼一般肉质鲜红,纹路均匀。切片后,每片肉都被白油清晰地隔开,闻起来没有腥味,吃起来口感好。市场上一些添加染色剂冒充的三文鱼,用水泡后,白油部分会被染红。

真的三文鱼长时间遇冰颜色会变淡、变白。酒店为了保证色泽亮丽,摆盘时会在三文鱼下面铺一片胡萝卜或者其他东西,以隔绝底下的冰。长时间放置在冰上颜色却不会改变的三文鱼,其质量就值得怀疑了。

挑选三文鱼,不妨试试以下方法:

1.颜色:正宗挪威三文鱼的颜色是粉红色偏橘色,脂肪分布均匀,鱼肉中有一

道道粗壮的白色脂肪层。

2.手感:用手指一按,冰鲜三文鱼有弹性,会很快弹起来,恢复原貌;而不新鲜的三文鱼,按下去后,会有凹坑,难以恢复原样。

3.口感:正宗三文鱼入口结实饱满,肉质细腻,无渣滓。冰鲜三文鱼入口时较温润,而冰冻三文鱼口感冰凉。

记者从市场监督管理局了解到,目前执法部门对三文鱼的检测,主要是检测其质量、卫生等情况,检测项目包括查验其中有无农药残留、微生物含量和细菌是否超标,以及在三文鱼制作等环节是否符合标准等。而就去年几次抽检情况来看,我市三文鱼的质量基本符合标准。至于三文鱼的真假以及产地,目前还没有列入检测范围。

三文鱼不是人人都能吃

三文鱼的营养价值很高,但是那么有营养的食物并不是每个人都能够吃的。

适宜人群:心血管疾病、贫血、感冒病人。

不适宜人群:过敏反应、痛风、高血压病人。

忌食人群:孕妇忌食生

三文鱼。

三文鱼中的欧米伽3脂肪酸含量极高,有助于老年黄斑病人保护视力。不过其中的钠含量较高,85克即可提供逐日钠需求量的20%。因此,高血压病人不宜过量食用。

挪威三文鱼常被 冒名

“经常吃三文鱼,只知道好不好吃,但真不知道还有那么多讲究。”采访中,很多食客都表示,对三文鱼的产地、质量等,不太清楚。这里就为大家普及一些有关三文鱼的知识。

三文鱼种类较多,除大家熟知的挪威三文鱼外,智利、加拿大、苏格兰等也大量出口三文鱼。虽然都叫三文鱼,但它们根本不是同一种鱼。比如挪威的三文鱼,主要为大西洋鲑;芬兰三文鱼,主要为红肉虹鳟;美国的三文鱼,主要是

阿拉斯加鲑鱼。其中,挪威三文鱼品质最好,也最有名气。不过,各产地三文鱼的口感相差不多,这也就使得不少商家打着挪威三文鱼的旗号,出售其他产地的三文鱼。

“普通食客根本无法辨别挪威三文鱼与其他产地的三文鱼。”虹桥路一家料理店的厨师这样表示。

据业内人士介绍,进口的三文鱼分为两种状态:冰鲜和冰冻。冰鲜是指在0至4摄氏度下保鲜,冰冻则是零下18摄氏

度保存。

一般三文鱼都是通过空运进口,正常情况下,从挪威运抵国内,需要3至5天时间。如果是冰鲜状态,到达国内后,三文鱼宜在三四天食用,这期间,营养成分不会流失,食用价值最大。相比较而言,处于冷冻状态的三文鱼营养价值低。冰冻后,三文鱼鱼肉细胞会产生破损,致使部分营养流失。此外,如果冷链不完整,冰冻的三文鱼反复解冻后,容易滋生细菌。

YARIS L 正式上市
致炫
 指导价: **6.98** 万元起
 广汽丰田新盛瑞安店 销售热线: 66005555