

鳕鱼大调查

市面上的鳕鱼都是真的吗？



□半岛全媒体记者 李伟

随着大家认知度的提高，市民对进口冷冻海鲜越来越认可，鳕鱼的高蛋白低脂肪富多种维生素等功效被很多人追捧，成为市民的美味盘中餐。记者发现市面上的鳕鱼价格参差不齐，那高价格的好在哪里？低价格的是“假鳕鱼”吗？近日，记者进行了探访。

银鳕鱼和真鳕鱼价格差距大

记者走访了万象城、海信广场、百丽广场里面的三家高端超市，对其中七种品牌的鳕鱼价格进行了对比（范本均折合成500g的价格）。首先分析银鳕鱼价格。银鳕鱼不同品牌价格差距不算大，大部分集中在330元左右。再来是真鳕鱼价格。蓝雪在做促销，35元左右，生产日期是2016年，海天下40元左右，海鲜盛宴和领航者都在70元左右，爱吃鱼90元左右，海买和Brea FOODS当天没有真鳕鱼。在这三家超市，真鳕鱼不同品牌价格差距更小，大部分集中在70元左右。

如何分辨银鳕鱼和真鳕鱼？

这两种鳕鱼价格差距这么大，是因为有假鳕鱼吗？记者带着这样的疑问，采访了海鲜盛宴海产资源有限公司国内营销负责人叶红。

“没有假鳕鱼！”叶红给记者展示了8种鳕鱼，而市面上常见的有5种，分别为银鳕鱼、黑鳕鱼、太平洋真鳕、大西洋真鳕、狭鳕鱼；名字中含有真鳕，并不是真假的意思，而是真正的鳕

属科鱼。而银鳕鱼、黑鳕鱼分别属于犬牙鱼和裸盖鱼，并不是鳕属鳕科鱼，但它们都是鳕鱼。”

我们平时从超市买到的切片，颜色发黄，有明显褐色纹路的是真鳕鱼，而银鳕鱼颜色更白一些。自然化冻之后，银鳕鱼的含水量更高一些，肉组织更加细腻，口感更嫩。“不要认为鳕鱼要多煎一会才能熟，不是那样的，热锅冷油每一面煎一分钟就能吃，原汁原味口感好。”叶红提醒说，购买时要慎重，多到正规渠道购买。

野馄饨配上百种啤酒？没错！

岛城引入“啤酒超市” 多种平价进口啤酒可供选择



□半岛全媒体记者 郝园园

这里是一家酒吧，但又不是传统意义上的酒吧。在漳州路出名的酒吧街上，

一家啤酒超市悄然开启，并迅速在酒吧、咖啡馆林立的漳州路站稳了脚跟，这就是T'9。

T'9环境自由舒适，成为众多年轻人聚会的首选。店老板徐艺告诉记者，这种啤酒超市的概念引自国外，顾客可以像去超市购物一样，拿着购物筐站在琳琅满目的啤酒架前，选购自己喜欢的啤酒，再找个舒适的位置坐下，品尝一下店里的特色菜品，和朋友度过惬意时光。

粉红杀手、婴儿肥、IPA……不管你是男生还是女生，总有一款啤酒适合你。“我们每周都会更新新品，基本上在国内比较流行的啤酒，在这里都能喝到，而且比酒吧便宜。”徐艺说道。如果你想来点

下酒菜，可以点比萨、炸鸡、薯条、烧烤等菜品，晚上10点之后还供应“有色”馄饨。因为晚上10点，才是T'9野烧烤的开始。有很多顾客冲着“野馄饨”来这里二场、三场。

除了这家时尚的“啤酒超市”，徐艺还经营有一家迪卡卡丁车俱乐部，同样适合年轻人。这家俱乐部位于镇江北路56号，是一家以赛车文化为主要依托的集卡丁车运动、咖啡餐点、主题酒吧于一体的城市综合俱乐部。从即日起，只要关注“大话青游”微信公众号，转发T'9相关微信参与活动，就有机会获得价值100元的迪卡卡丁车体验一次，名额20个。

小邓海参端午节有优惠

□半岛全媒体记者 关瑛

端午节来临之际，位于市南区大润发东侧新田路田家花园农贸市场入口的小邓海参，同时送出实惠：全场打七折，买淡干海参还送一斤即食海参！

“我这里都是大连长岛的海参。”邓女士介绍，大连水域无污染海域深，海参生长周期长，肉厚饱满，营养价值高。海参含胆固醇极低，高蛋白、低脂肪、肉质细嫩，易于消化，非常适宜于老年人以及体质虚弱的人食用。

据悉，端午节为回馈广大市民，小邓海参店里的所有海参都打七折，原价1880元一斤的海参现价1316元，原价4280元一斤的海参现价2900多元，而且买一斤干海参还送价值160元一斤的即食海参！

靠创新研发做“世界厨房”

参观正大食品工厂，走近多元化的食品生产者

□半岛全媒体记者 李伟

5月17日，记者受邀参加“美味安心 不变初心——正大食品工厂媒体行”活动，参观了正大食品企业（青岛）有限公司，现场体验自动化的生产车间，品尝正大做出的安全放心食品。

跟随讲解员的脚步，记者现场参观了正大的生产车间。一条条生产线整齐安静地工作着，一个生产线上只有两名身穿红色制服的工作人员，透过走廊的透明玻璃，里面的一举一动都能看见。什么食

材，怎么做出来，一目了然。讲解员告诉记者，就这么一个车间，两条生产线，三四个工人，每小时就可以生产包子25000个。

这样的车间正大食品企业（青岛）有限公司共有8个，分别是生产米饭、面条、香肠、中华菜、油炸、蒸饺、包子和汤品的车间。另有黄金热狗车间正在规划中。正大食品企业（青岛）有限公司于2016年建设完成，总投资18亿元，年产能13万吨，建筑面积3.27万平方米，引进美国、德国、法国、荷兰、日本等国际一流设备，是目前亚洲单体投资规模最大、最先进、自动

化程度最高的食品深加工上市企业。

参观完工厂，记者现场品尝了正大食品。而经过加热之后就可以直接食用的方便餐吸引了在场所有人的目光。在包装之前，所有米饭、面条都已经是成品，包装后立马在-48℃的低温下速冻，最大程度上保存了食品最初的鲜美味道。想吃之前加热几分钟，立马就跟刚出锅的一样新鲜可口。

据悉，公司依托集团肉鸡、生猪全产业链，采用国际一流的自动化生产工艺和设备，执行最严格的安全食品监控体系，为消费者提供便捷、安全、营养、美味的食品。

市南区举办餐饮业美食营养师培训班

□半岛全媒体记者 关瑛

日前，青岛市市南区总工会与青岛市市南区餐饮协会联合中国饭店协会—青岛中饭协职业培训学校在市南区职工服务中心举办2017年“美食营养师”（中级）培训班。

记者了解到，此次培训班共有50名学员，主要是辖区餐饮企业和机关企事业单位食堂分管行政总厨、出品总监、厨师长、团体配餐企业、中央厨房负责人、管理员、厨师等。培训内容主要为美食营养师岗位技能知识及应用技能和《食品安全法》及餐饮服务法规、标准解读。

青岛中饭协职业培训学校校长戚进介绍，此次培训班聘请了来自国家食药监总局、国家人社部培训中心、北京协和医科大学、江南大学食品学院、四川旅游学院、西安外事学院等知名营养学、烹饪学、食品安全管控等单位的专家教授授课。

参加培训的学员，培训结束时进行了“美食营养师”考试。中国饭店协会为考试合格学员颁发“中国美食营养师”岗位能力中级证书，并录入中国饭店协会专业人才库。

北宅樱桃甜了，泉林居火了



泉林居特色菜品。

□文/半岛全媒体记者 关瑛 图/半岛全媒体记者 高绪亮

近日，记者前往崂山北宅品尝农家宴，

一路上，但见群山叠翠，树木葱茏，满目皆是绿意可人的景色。在路边处，远远就望见了一座二层小楼，位于北宅街道洪园社区（假日酒店对面），它就是我们要造访的泉林居农家宴。

靠近樱桃园的泉林居农家宴，酒店的面积上下两层有500多平米，大约十几个包间，收拾得都干干净净利利索索。落座后，摆上了满桌的饭菜，那炒出的山鸡蛋颜色是金灿灿的黄呀，加上小葱为佐，香喷喷的味道其实先不用品尝，就早早闻到了香味；炸山参的细节也很繁琐，据说是从山里采回来新鲜的参，把中间用刀子撕开，用热水戳好后，把山鸡蛋与少许淀粉调和，炸出后蘸着椒盐来吃，突出它的营养和健康；用五花肉炒的山蘑

菇和老虎牙菜和拳头菜，都炒出了只有自家才有的味道，清淡的素材，处理得当的五花肉，两者巧妙地融合，你中有我我中有你的味道；最淡雅的莫过于蚂蚱菜、蒜泥和碎末花生米来拌，再点上一些麻油，要的就是这种清爽的感觉。

据悉，泉林居农家宴的特色菜品有砂锅鸡、油泼面、大面子，是每个顾客进店必点的菜品，食材都是原生态的，要么在崂山里采摘，要么自家种植或者喂养，炒菜的油都是万里江牌的花生油，他们之所以十几年来生意一直红红火火，顾客一直络绎不绝，这就是最好的解释。而且饭菜也相当实惠，去那里就餐满200元，就赠送凉粉或者自制野菜一份，还义务给大家带路去山里吃樱桃。



更多惊喜、更多优惠请关注青岛好滋味微信公众号。