

记者调查,鱼翅店老板透露:

采购合成鱼翅的不乏高档酒店

专家观点:合成鱼翅营养不及普通粉丝



商家向记者展示真鱼翅

记者调查发现,市场上卖的合成鱼翅也分三六九等,省城酒店老板购买者为数不少。

海货供应商表示,真鱼翅成本太高,导致合成鱼翅盛行,合肥市场上合成鱼翅的货源主要来自广东佛山、福建等地。

鱼翅店老板则透露:采购合成鱼翅的不乏高档酒店。

市民注意啦!即日起

央行“豹子号顺子号”人民币

回馈活动开始,等额兑换!

【核心价值】

“豹子号顺子号人民币、纪念钞”全套包含第五套人民币100元十张、50元十张、20元十张、10元十张、5元十张、1元十张、纪念钞20张等共计80张珍品纸钞,每种面值前五位全部相同,后三位又形成“豹子号、顺子号”,分别为111、222、333、444、555、666、777、888、999、000,九千万张纸币中才能精选出一套特殊号,极其珍贵,开创了我国4000年钱币史上顺子号先河,堪称难得一见的钞中珍品。为庆祝重大节日的到来,我市特申请100套配额公开面向收藏投资者等值兑换,请尽快拨打发行兑换专线0551-3900061或到唯一指定发行处进行认购!数量有限,兑完即止!

【特殊人民币收藏行情】

专业人士分析:纸币类藏品在市场上表现很活跃的,如我国第一套纸币去年拍卖价高达600万人民币,第二套也升值到40多万,而特殊号码人民币更为突出,如2008年国家发行的奥运纪念钞面值仅10元,目前市场价7300元,而一张号码为J02163888豹子号纸钞却拍到了37000元,10连号的拍卖纪录更是高达90万元!央行第五套人民币“豹子号、顺子号”同属“特殊”收藏投资币种,等面额兑换入手,机会实在难得!

全套80张珍稀纸钞,面额共计3860元,兑换价也是3860元,1:1等额兑换,错过将后悔!

人民币从第一套到第四套从未出现过这么完整的豹子号顺子号,而此次兑换发行的第五套人民币都是从90000000张人民币中精选出的1套特殊号,是普通人一生都无法收藏到的,也是中外收藏家奋力追寻的珍稀纸钞!要不是重大节日的到来,相关部门不会举办这个回馈活动,这个价格很难收藏到的!

电视上出售的第五套人民币豹子号、顺子号,你关注一下价格就知道了,

而这次活动却能以3860元等额兑换入手,太难得了!配额太少,抢到就是幸运!

多年纸币收藏的刘先生,在电视上看到第五套人民币豹子号、顺子号发行的消息后,出手购买了二套,他说“我研究纸币收藏很多年,投资的纸币都很稀少,经过分析,我觉得第五套特殊号珍稀纸钞值得收藏,等面额兑换入手,豹子号、顺子号实实在在的一个收藏机遇,没想到竟然3860元就能入手,这么低的收藏价格,原始珍藏机遇,所以我赶紧过来订了十套,呵呵,就等着取货呢。”

重要提示

本次公开等额发行,专为庆祝重大节日的到来,原始收藏机会十分难得。80枚珍稀纸钞均为法定面值原版真钞,国内各大金融机构均可鉴定。合肥市配额仅限100套,面值3860元+装帧手续费100元,共计3960元/套,兑完即止。请市民携带有效证件前往各地指定发行处办理认购,特此公告!

我市唯一指定兑换处:合肥市三孝口百大CBD四楼南厅特许经营店
兑换专线:0551-3900061

记者 宁大龙/文 黄洋洋/图

合成鱼翅在市场上公开贩卖,那么它们来自

货源:多来自广东、福建等地

那么这些合成的鱼翅,到底是从哪里流入合肥市场的呢?

通过多方联系,记者找到了一位合肥海货供应商张老板,并从他那里,了解了其中的相关情况。

张老板告诉记者,其实我国的鱼翅捕捞量一直很少,主要从日本、东南亚等地进口。而且,由于价格昂贵,鱼翅的销量其实很少。

在这种情况下,人工合成的鱼翅大量流入市

哪里?最终又流向何方?酒店餐桌上鱼翅是否有合成鱼翅?记者再次进行深入调查,最终,一条合成鱼翅从批发到零售直至流入餐桌的流程,逐渐浮出水面。

场,也就成了必然。“成本低、风险小,而且容易保存。”张老板告诉记者,目前,从他这里进合成鱼翅的人要远远多于买真鱼翅的。

“这些合成鱼翅大多不是合肥本地生产的,它们大多来自广东佛山、福建等地。”张老板告诉记者,不只是在安徽,这种使用合成鱼翅冒充真鱼翅,在许多地方都很常见。“档次高一点的酒店,用得少一些罢了,要说不行,几乎是不可能的。”

透露:采购合成鱼翅的不乏高档酒店

记者以酒店老板采购鱼翅的名义在中菜市采访时,一家鱼翅店老板告诉记者,真的鱼翅分等级,合成的也不例外。

“真的鱼翅都分三六九等,合成的当然也不例外,档次最低的合成鱼翅,只要吃过鱼翅的人都能分辨出来,而高端的合成鱼翅,就是找最了解海鲜的行家来吃,他恐怕也吃不出真假来。”

说着,老板从柜台上取出一包鱼翅,记者发现,这包跟之前探访市场时所见的几款合成鱼翅一样,也是呈黄色透明粉状,看不出两者有何区别。老板解释称,他的这款合成鱼翅“两头尖”,做出来的口味更好,几乎跟真的没两样,价格也比一般的高不少,有酒店会到他这里进货。

记者看到,其主要成分是明胶和海藻酸钠,产品的主要类型就是仿生食品。背面则标有“合成

淀粉丝(请勿素食)”,配料中写着绿豆粉、海菜粉、鱼胶和香料,可烹饪美汤、佛跳墙,或凉拌、火锅、鱼翅羹等。

据老板透露,这款合成鱼翅其实卖得很火。“很多饭店都会到我们这里进货,其中不乏高档的大型酒店。”老板介绍说。

“其实像你们开饭店的,完全可以把这种合成鱼翅,混到真正的鱼翅里,一起做好了卖给顾客,只要厨师手艺好,是吃不出来的。”老板边说着,边给记者推荐起了一款40元一斤的“高档”合成鱼翅。

“这种鱼翅比刚才那种档次要高,相信我,混进真鱼翅里,没人吃得出来!”

“但如果是买回家自己吃,不建议你买这个,没营养,也没什么味道。”老板称,他们也从来不吃这种合成鱼翅。

巧遇:饭店老板前来购买合成鱼翅

在记者调查的过程中,也发现有不少合肥当地的饭店老板,前来市场采购鱼翅。

记者在中菜市一家鱼翅店采访时,正好遇到了一位来购买鱼翅的饭店老板。交谈中,记者得知,这位老板姓张,目前在合肥经营一家中等规模的私房菜馆。

张老板首先挑选了一种价格在800元的鱼翅,而后,他又向老板提出,要购买一批合成鱼翅。

“真鱼翅,我们一般都会拿来当硬菜出售,价格肯定也会贵一些。而合成鱼翅,我们则会用来当配菜,或者是特价菜出售。”张老板向记者透露说。

“那万一被顾客发现用的不是真鱼翅呢?”记者以“取经”的姿态,提出了自己的疑问。

“这其实算是顾客和酒店的潜规则吧,真的鱼翅我们一般定价很高,而合成鱼翅我们则卖得非常便宜,所以顾客看到价格,对鱼翅的真假心里就明白了。不过大部分顾客并不在乎鱼翅的真假,毕竟很多人点鱼翅,就是为了图个面子。”张老板解释说。

从最后的成交量来看,张老板购买的合成鱼翅数量,要远远多于真鱼翅的数量。而当记者询问起张老板的店会不会采用真假鱼翅混在一起销售时,张老板却笑而不答。

专家:合成鱼翅营养连普通粉丝都赶不上

那么这种由“食用明胶”合成的素鱼翅,到底有没有营养?食用起来是否又存在风险呢?营养学专家张素扬老师,就此接受了记者的采访。

张老师告诉记者,鱼翅之所以能食用,是因为鲨鱼的鳍含有一种形如粉丝状的翅筋,其中含80%左右的蛋白质,还含有脂肪、糖类及其他

矿物质,是一种比较珍贵的烹饪原料。“论营养价值,市场上所流通的这些由明胶合成的鱼翅,甚至连普通粉丝都赶不上。”张素扬说:“普通粉丝是用土豆、红薯等粮食做成的,而假鱼翅则是用食用明胶、淀粉合成,几乎不具备任何营养价值。”

小贴士 如何分辨真鱼翅与合成鱼翅

- 1、没有做成菜品的合成鱼翅没有浓烈的鱼腥味。
- 2、合成鱼翅不像真鱼翅那样有透明度,那么透彻。干的合成鱼翅往往颜色有些浑浊、偏黄一些。
- 3、没有浸泡过的合成鱼翅毕竟是用工业胶等制作的,相比真鱼翅要硬一些,用手一掰能轻易掰断,而真鱼翅通常只会变弯而不会折断。

- 4、合成鱼翅不耐火候,虽然看上去很粗,但煮过后容易变软,吃起来弹性比不上真鱼翅,真鱼翅比较爽口且有弹性。
- 5、合成鱼翅的黏性没有真鱼翅强。比如鱼翅捞饭,合成鱼翅做的用手搓过后,容易有米饭脱落,而真鱼翅的黏性更强,米饭粘在上面后不易脱落。