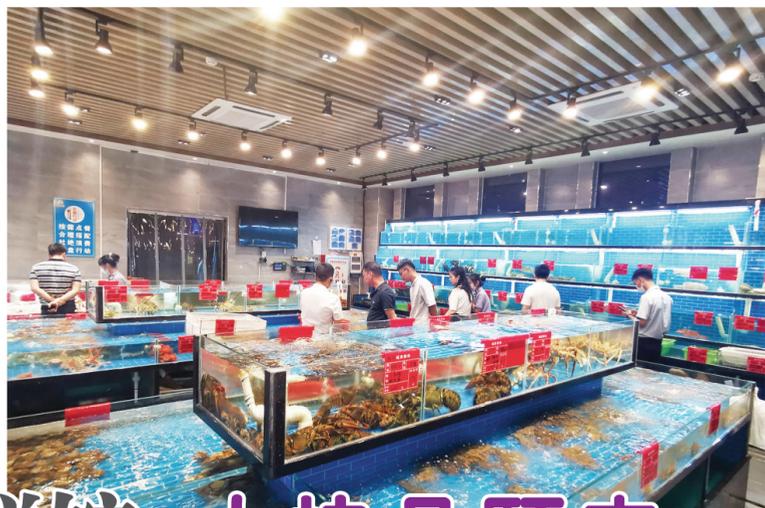


海鲜是不少漳州人餐桌上常见的  
美食,在大多数餐馆里,海鲜产品更是必不  
可少的菜品。

近来,不少海鲜爱好者感慨,今年开  
渔没多久赶上了疫情,还没敞肚皮吃  
一顿海鲜大餐。国庆过后,我市消费市  
场重新活络了起来。海鲜大量上市,正  
是吃海鲜的好时节,可以和亲朋好友约  
起来了。市区经营海鲜的餐馆不少,有  
凯立大酒楼、诚东海鲜广场、诏安海鲜  
馆、贰拾陆号酒楼、漳州侨村33号、闽味  
生态餐厅等,你想好去哪一家了吗?



味鲜价美,吃海鲜正当时。

林露摄

# 选一家海鲜馆 大快朵颐去



别致木船餐位 林露供图

## 海鲜大量上市 种类多到数不过来

自8月16日开渔以来,一波接一波  
的海鲜上岸了。市民餐桌上的海产品丰  
富了起来,餐馆里的海鲜品种更是多得  
令人目不暇接。

“近来,黄花鱼、东星斑、珠带鱼、白  
鲳鱼、黄翅鱼等海鲜上市。好多海鲜价  
格实惠,比如白草虾、虾姑、冬蟹、花蟹  
等。”海鲜销售商赖小姐告诉记者。

“我们店里主推当季海鲜,休渔期间  
以进口海鲜为主,开渔后便以当地海鲜  
为主。现在是冬蟹、红花蟹、白鲳鱼、斗  
鲳鱼、沙虾、红虾、珠带鱼、血鳗等海鲜  
的旺季,主要产自漳浦、东山、云霄、诏安等  
地。”漳州市诚东餐饮管理有限公司负责人  
张清木表示,由于目前海鲜大量上市,  
海鲜价格也有所回落,店内海鲜价格相  
较此前休渔期大约下降了30%。海鲜种  
类比之前丰富得多,每家分店基本上都  
有虾、鱼、螃蟹、贝壳类等,100多种海鲜  
供消费者选择。

海鲜品种多样,物美价廉,正是到海  
鲜馆大快朵颐的好时候。

## 变的是做法 不变的是鲜美

漳州有着悠久的海鲜烹调历史,有  
久经考验的传统做法,也有融合现代饮  
食习惯的潮流新菜。烹调出的海鲜花  
样随着人民需求的不变化推陈出新,  
但不不变的是盘中珍品那由大自然赋予

的鲜美。

漳州人烹饪海鲜的方式多样,传统  
的做法有酱油水煮、清蒸、白灼、煮汤等,能  
最大限度地保留海鲜的原汁原味;香口  
的做法则包括干煎、椒盐等,酥脆弹牙,  
唇齿留香。

“店里有许多特色菜品,在食材、做  
法、酱汁调配上努力做到‘人无我有,人  
有我新’。例如我们近期推出的一款新  
品叫神户烧汁深海斑,是将一条50多斤  
的深海大石斑鱼切片,用烧汁制作而成,  
在消费者中大受好评。此外,我们这里也  
有三文鱼、希鲮鱼子、白玉豚、章  
鱼等刺身菜品。”张清木向  
记者表示。

“在店内新推  
出的菜品中,驰  
名酸汤鱼、水  
煮三鲜、海  
鲜捞面等是  
消费者  
经常点的  
菜品。”  
位于龙  
文区闽  
南水乡  
的东新  
水仙海  
鲜馆的工  
作人员表  
示,海  
鲜粥、清  
蒸活龙胆、白灼  
虾等经典  
菜品,也  
是许多  
消费者到  
店的必  
点菜品。

市民蔡小姐告诉  
记者:“位于芗城  
区新浦路  
的诏安海  
鲜馆离家  
近,经常  
去那里吃  
海鲜。这  
个季节的  
海鲜很鲜  
美,可选  
性又多,白  
灼虾姑、  
粉丝蒸菜  
蟹、杂鱼  
酱油水、  
砂锅焗小  
管、椒盐  
嫩鱼片等  
是我和朋  
友常点的  
菜品。”

## 打折促销力度大 有代金券也有套餐券

市餐饮烹饪协会  
会长林铭  
煌告诉记  
者,近来,  
商务宴请  
等消费已  
恢复到疫  
情

前平日营业额的  
七八成。为  
了进一步  
促进餐饮  
消费,不少  
海鲜餐厅  
推出打折  
促销活动,  
用一些超  
值套餐吸  
引消费者。

在大众点评鱼鲜  
类的市区餐  
馆排名榜  
单中,靠前  
的有诚东  
海鲜广场  
(南山店)、  
鸿量仔海  
鲜拼盘(漳  
州分店)、  
喜盈门大  
排档、老百  
姓海鲜排  
档(万达店)、  
云山海  
鲜馆(建元  
东路店)、  
东新水仙  
海鲜馆。  
记者发现,  
多数餐馆  
不约而同  
推出了优  
惠套餐。比  
如,诚东海  
鲜广场(南  
山店)推  
出了特惠  
4人餐、特  
惠6人餐、  
特惠8人餐  
等套餐,使  
用时间为中  
午12时至晚  
上8时,除  
特惠8人餐  
有效期至今  
年12月31  
日,其他两  
种套餐有  
效期到202  
2年1月31  
日,但周六  
、周日与  
法定节假  
日不可使  
用。喜盈  
门大排档  
推出了88  
元代100  
元券,可  
不限张数  
叠加使  
用,周一  
至周日  
均可使  
用,有效  
期为购  
买后的  
30天;此  
外还推  
出98元  
4人餐、  
799元  
10人巨  
霸龙虾  
宴等优  
惠套餐。  
东新海  
鲜酒楼(丹  
霞店)推  
出了3~4  
人餐、  
5~6人餐  
、7~8人  
餐等套  
餐,有效  
期截至今  
年11月  
底。

位于市区南昌  
中路的鸿  
量仔海  
鲜拼盘(漳  
州分店)的  
工作人员  
告诉记  
者:“店内  
推出328  
元超值海  
鲜拼盘和  
688元超  
壕海鲜拼  
盘,约为  
菜品总  
价值的  
5~6.5折,  
十分划  
算。拼盘  
内包含消  
费者喜  
欢的白  
灼虾、蒜  
蓉生蚝、  
粉丝蒸  
蟹”

24日(周末、  
法定节假  
日通用),  
可免费  
使用包  
厢;此外,  
还可88  
元购买  
100元  
代金券,  
有效期  
截至今  
年的11  
月1日(周  
末、法定  
节假日  
通用)。



海鲜拼盘 林露供图

蟹、粉丝扇贝等  
菜品,超壕  
海鲜拼盘  
内还有清  
蒸龙虾、  
蒸龙胆  
鱼、油焗  
小管等  
菜品。”

## 好环境带来好心情 闽南风还是江南韵随你挑

“好环境带来好  
心情,好海鲜  
才有好胃  
口。”10月  
18日,正在  
诚东海鲜  
馆龙江岁  
月店就餐  
的市民陈  
小姐告诉  
记者。近  
期有不少  
市民像陈  
小姐一样  
走进海  
鲜馆,开  
怀享受海  
鲜美食在  
齿间舞蹈  
的美妙。

“在漳州,我们  
共有南山  
(海鲜广  
场)店、悦  
港店、桂  
溪店、闽  
师大店、  
东屿店、  
浦口店、  
角美店、  
龙江岁  
月店、龙  
江夜宴店  
等9家店。  
相比其他  
7家的传  
统档口模  
式,去年  
开张的龙  
江岁月店  
和龙江夜  
宴店对档  
口进行了  
升级,推  
出‘大明  
档’的点  
菜方式,  
采用回形  
档口点菜  
方式,让  
消费者更  
加直观地  
看到原材  
料的品质,  
也能看见  
厨师处理  
食材的全  
过程,这  
种经营模  
式十分受  
消费者欢  
迎。”漳  
州市诚东  
餐饮管理  
有限公司  
负责人张  
清木告诉  
记者,“虽  
然中秋  
节受到疫  
情影响,打  
乱了我们的  
营业节奏,  
导致日营  
业额不足  
平时的5%。  
但随着  
漳州全  
域降为低  
风险地区,  
各店营  
业额逐步  
恢复,目  
前已达到  
平日的  
60%。例  
如,10月  
16日晚  
上,诚东  
海鲜餐  
馆龙江岁  
月店就入  
座了100  
多桌,沿  
江包厢需  
要提前两  
三天预  
订,周末  
更要提  
前好几天  
预订。”

在位于芗城  
区世纪广  
场的喜盈  
门大排  
档,还未  
进门就可  
以看到,  
在荷花  
造景的池  
塘上,摆  
有4艘别  
致木船餐  
位。“在  
木船上用  
餐,吹着  
秋天的凉  
风,可以  
体会到江  
南流水的  
诗意。”  
市民李先  
生表示,  
在大堂里,  
厨房操作  
间是透明  
的,让人  
吃得放心。

位于市区牛  
庄美食街  
的漳舟港  
小海鲜  
餐厅店  
里,运用  
“好胆你  
就来”“  
爱拼才  
会赢”“  
获甲”等  
牌匾,塑  
造出具有  
闽南风  
格的特色  
情怀大排  
档。“用  
漳州的路  
名和闽南  
语歌名命  
名的包厢  
,铺着红  
白格子  
桌布的圆  
桌,耳边  
萦绕着怀  
旧经典的  
闽南语  
歌曲,很  
有老漳州  
的感觉,  
格外亲  
切。”市  
民小张体  
验后表示。

■本报记者 林露

## 猪肉价格小幅震荡 蛋品价格季节性回落

上周主要食品价格12涨13跌1平

本报讯(记者 陈铃清)省发改委监测的  
价格数据显示,上周(10月18日对比10月  
11日)26种主要食品价格13跌12涨1平,  
其中,粮油价格较为平稳,猪肉和水果  
价格有涨有跌,粮食、水产品价格小  
幅回落,蔬菜价格多数上涨。

粮油价格稳中波动。平均每500克晚  
籼米2.59元,5升桶装花生油118.93元,  
分别上涨0.4%和0.2%;大豆调和油  
62.52元,下跌1.2%;粳米2.67元,  
持平。

猪肉价格有涨有跌。平均每500克  
肋条肉12.49元、带皮后腿肉9.68元,  
分别上涨3.6%和0.1%;精瘦肉14.17  
元、肋排26.82元,分别下跌0.8%  
和0.7%。

其他蛋白类食品价格降多升少。平  
均每500克鲜牛肉52.68元、白条鸡  
14.9元,分别上涨0.4%和1.2%;鲜羊  
肉48.41元,下跌1.4%。蛋品价格有  
下跌,鸡蛋5.72元、鸭蛋6.69元,分  
别下跌0.3%和1.6%。水产品价格小  
幅回落,虾32.9元、鳊鱼12元、草  
鱼11.07元、黄花鱼18.27元,分别  
下跌1.7%、1.6%、4%和2.2%。

蔬菜价格涨跌各异。当前正值夏  
秋季蔬菜换茬,部分蔬菜供应减少,  
价格上涨。平均每500克大白菜2.48  
元、上海青3.81元、黄瓜5.24元、圆  
白菜2.71元、菜花5.25元,分别上  
涨2.1%、13.1%、11.5%、5.4%  
和19.6%;西红柿3.97元,下跌2.9%。  
水果价格小幅下跌,梨4元、香蕉3元,  
分别下跌4.8%和2.3%;苹果5.17元,  
上涨1.6%。

据专业人士分析,当前全省粮油市  
场供给有保障,价格保持平稳运行;  
近期生猪价格有所回升,但当前市场  
生猪供给仍较为充足,需求提振有限,  
猪肉价格或维持小幅震荡;天气转凉,  
家禽产蛋率提高,且中秋国庆后蛋品  
消费转淡,价格季节性回落;秋季蔬  
菜水果陆续上市,蔬菜价格或趋于回  
落。

## 省市场监管局 公布一批不合格食品

本报讯(记者 陈铃清)近日,省市场  
监督管理局对外公布了第39期食品安  
全监督抽检结果,本次共抽检1845批  
次产品,包括粮食加工品、食用油(含  
油脂及其制品)、调味品、肉制品、乳  
制品、方便食品、饼干、罐头等29大  
类食品,发现不合格产品13批次,其  
中,漳州生产的一批次糕点和销售的  
一批次酒被检出不合格。

公告显示,标称漳州市友来利食品  
有限公司2021年7月12日生产的肉松  
吐司(海苔味),被检出菌落总数不合  
格,销售单位为邵武市福泰超市有限  
公司西门路分公司。据监管部门介绍,  
菌落总数是指示性微生物指标,主要  
用来评价食品清洁度,食品的菌落总  
数严重超标,将会破坏食品的营养成  
分,加速食品的腐败变质,使食品失  
去食用价值。菌落总数超标说明个别  
企业可能未按要求严格控制生产加工  
过程的卫生条件,或者包装容器清洗  
消毒不到位;还有可能与产品包装密  
封不严、储运条件控制不当等有关。

另外,漳州市芗城区鑫满福超市销  
售的标称烟台宝龙凯斯葡萄酒有限公  
司2016年7月19日生产的凯斯白兰地  
,被检出酒精度不合格。酒精度又叫  
酒度,是指在20℃时,100毫升酒中  
含有乙醇(酒精)的毫升数,即体积(容  
量)的百分数。酒精度是酒类产品的  
一个重要理化指标,含量不达标主要  
影响产品的品质。酒精度未达到产  
品标签明示要求的原因,可能是企业  
生产工艺控制不严格或生产工艺水平  
较低,无法准确控制酒精度;还可能  
是生产企业检验器具未检定或检验  
过程不规范,造成检验结果偏差。

## 存突然加速风险 超10万辆奥迪A6被召回

本报讯(记者 林露)日前,一汽-大  
众汽车有限公司向国家市场监督管理总局  
备案了召回计划,因或因出现车速突  
然提升的风险,决定自2021年10月  
22日起召回超过10万辆进口和国  
产奥迪汽车。

其中,召回2020年9月9日至2021  
年5月5日的部分进口A6 Avant 2.0T  
和A7 2.0T车辆,共1785辆;召回  
2020年3月18日至2021年8月11  
日生产的部分国产A6L 2.0T车辆,  
共10245辆。

本次召回范围内的车辆由于发动机  
和变速箱控制单元的软件配合问题,  
在较低车速下车辆从一档换到二档  
时,如果此时驾驶员突然改变驾驶意  
图松开油门踏板,“发动机失速保护  
机制”在换挡过程中会被触发,从而  
导致发动机输出扭矩增大,发动机转  
速会稍微提高,可能出现1~2秒内车  
速突然升高3~5km/h的情况,会增  
加发生事故的可能性,存在安全隐患。

据了解,一汽-大众汽车有限公司将  
委托奥迪授权经销商,为召回范围内  
车辆免费升级发动机控制单元和变  
速箱控制单元软件,以消除安全隐患。  
一汽-大众汽车有限公司将通过挂号  
信、短信等方式通知车主,奥迪授权  
经销商会主动联系相关用户并安排  
免费召回维修事宜。

■本报记者 林露

# 食用可生食鸡蛋安全吗?

## 日料中常见可生食鸡蛋

如今,漳州的日式料理越来越多,  
日式料理中的生食鸡蛋也越来越受消  
费者喜爱。

在日料里,可生食鸡蛋可谓是寿喜  
锅的最佳拍档。食客用筷子夹起在  
寿喜锅里煮熟的牛肉,蘸上生鸡蛋,  
鲜嫩的牛肉,用它的余温将生鸡蛋  
稍微加热,让牛肉口感更加的嫩滑。  
记者走访发现,市区的漳州松月自  
慢料理、不等于食堂等日料店都有  
可生食鸡蛋。

据了解,“可生食鸡蛋”或者“无  
菌蛋”的概念最早源于日本,寿喜  
锅、捞饭等日料菜式会使用生鸡蛋。  
早在20世纪80年代,日本就对鸡  
蛋中沙门氏菌的控制提出高要求并  
研究出相应标准投入生产。另外,  
西餐的班尼迪克蛋、韩国拌饭等料  
理也会用到生鸡蛋。

## 线上商超销量不低

记者在京东超市、天猫超市等电  
商平台搜索“可生食鸡蛋”,看到包  
括黄天鹅、东楼、圣迪乐村等品牌  
的产品。记者粗略统计了一下,可生  
食鸡蛋零售价每个1.95元~2.99元,  
普通鸡蛋每个0.7元~1.8元,土鸡  
蛋、富硒鸡蛋等概念鸡蛋每个1元  
~6元,“可生食鸡蛋”售价是普通  
鸡蛋的3倍左右。通过消费者的评论  
可以看出,可生食鸡蛋的外观,包括  
颜色、大小、形状等与普通鸡蛋几  
乎无差别。

盒马平台数据显示,可生食鸡蛋  
的销售额已占鸡蛋品类的40%,且有  
逐步增长的趋势。在今年由CBND  
ata、天猫美食和黄天鹅联合发布的  
《2021中国可生食鸡蛋白皮书》中  
提到,可生食鸡蛋市场份额不

断提升,2020年可生食鸡蛋已成为  
天猫蛋品中增速最快的品类,消费  
人数、销售规模同比增长超200%。  
已占据天猫蛋品近1/4的份额。京  
东生鲜的数据也显示,目前可生食  
鸡蛋已成为高品质鸡蛋主流选择,  
可生食鸡蛋已占据京东平台1.5元  
以上中高端鸡蛋市场近50%份  
额,销售复合增长达6倍,用户好评  
度超97%。

## 团体标准发布

随着消费习惯改变和消费者对营  
养需求的精细化,可生食鸡蛋近年  
来成为中高端生鲜蛋类中最受欢迎  
的品类之一,但是此前并没有可生  
食鸡蛋的国家标准。标准的缺失,也  
导致了可生食鸡蛋品质良莠不齐。  
如今这一情况或将得到改变。新  
发布的《可生食鸡蛋》团体标准进  
行了严格的定义,或许能解决消费  
者的疑虑。

近日,《可生食鸡蛋》团体标准在  
北京发布,该团体标准由中国农业  
国际合作促进会立项并制定标准,  
四川大学、四川农业大学、人民文  
旅、京东、盒马等多方联合参与制  
定。业内人士表示,此次团体标准  
由产(生产企业)、学(学术机构)、  
研(研究机构)、商(零售渠道)共  
同参与制定,经过国内蛋品行业专  
家严格审定,团体标准远高于目前  
的国家标准,已达到国际先进水平,  
填补了国家标准在相关领域的空白。  
《可生食鸡蛋》团体标准是涵盖  
蛋鸡养殖生产8大环节、24个关键  
控制点的一整套高技术含量的完整  
管理体系。

记者了解到,目前适用于鲜蛋和  
蛋制品的通用国家标准为《GB  
2749-2015食品安全国家标准 蛋  
与蛋制品》。记者将

团体标准与国标对比,《可生食鸡  
蛋》团体标准针对最常见且最容易  
引起食源性疾病的致病菌沙门氏菌  
做了严格要求,其主要表现为对养  
殖及初加工全环节进行沙门氏菌  
检测,在目前的国标中对此并无要  
求。

同时,在理化指标上,团体标准  
新增无机砷、铬等2项国标未作要  
求的指标,铅、六六六、滴滴涕等  
3项指标要求均高于国标一倍。在  
致病菌限量检测方面,该标准新增  
了沙门氏菌、单核细胞增生李斯特  
菌、金黄色葡萄球菌等3项国标未  
作要求的指标。

此外,团体标准首次明确鸡蛋可  
生食期范围,可生食期应在距生产  
日期15天之内,超过可生食期且  
在距生产日期30天之内的可生食  
鸡蛋,应充分熟化后食用。

京东生鲜重点品牌业务部总经  
理王文博曾表示,“为了推进《可  
生食鸡蛋》团体标准落地,京东将  
提高可生食鸡蛋品牌入驻门槛,与  
现有品牌方联合推广可生食鸡蛋品  
类,并整合上下游资源推动可生食  
鸡蛋品类日。通过团体标准的发布  
与落地,共同规范可生食鸡蛋市  
场,避免品类泛化,严控品质,带  
给消费者更好的产品体验,共同做  
大可生食鸡蛋品类。”

消费者需要注意的是,鸡蛋“可  
生吃”不是倡导消费者要生吃鸡蛋,  
而是指鸡蛋品质达到可以生吃的级  
别,为喜欢吃班尼迪克蛋、溏心蛋  
等半生熟鸡蛋或者全生鸡蛋的人  
群提供更优质的产品,也为多元饮  
食习惯提供了安全度更高、品质  
更高的选择。

■本报记者 林露

当溏心蛋、温泉蛋日益普及,通常  
被定义为初级农产品的鸡蛋中出  
现了“可生食”品类,电商平台上也  
出现了这一细分品类产品,但“食  
用可生食鸡蛋安全吗?”的疑问也  
随之而来。



可生食鸡蛋价格高,销量也高。林露供图