

美食休闲 周刊 Cate

©南京最权威的美食地图

拒绝“洗虾粉” 放心吃龙虾

本刊联手知名商家发起“龙虾放心消费宣言”

又到一年小龙虾肥美时,老饕们又可以抱着龙虾流口水了。然而,近日,媒体有关“洗虾粉事件”的报道,无疑给市场浇了一盆凉水,让这个龙虾销售正酣的时节蒙上了阴霾。作为南京地区最有影响力的美食周刊,快报美食周刊将组织相关品牌餐饮店家,发起“龙虾放心消费宣言”活动。

每年的五六月正是餐饮行业的传统淡季,但是小龙虾的上市照例在餐饮市场掀起了一年一度的红色风暴。大批肉质肥美诱人的小龙虾爬上了南京人的餐桌。

正是由于小龙虾行业的骄人战绩,在世人关注强调食品安全的今天,从小龙虾的养殖、进货、加工、制作、销售,每一个环节都成为媒体追踪关注的焦点。最近,“洗虾粉”事件成为了公众关注的又一热点,个别不法商贩使用“洗虾粉”已给全行业带来了负面影响。不难看到,众品牌商家纷纷见报正身,甚至将自己的加工制作过程在媒体版面上做图片演示,用自己的品牌、信誉证明自己的食品是安



资料图片

全放心的。一次“洗虾粉事件”,挑战的已不仅仅是食品是否安全生产的问题,甚至在考量餐饮商家的道德底线。

作为南京地区最有影响力的美食周刊,现代快报《美食周刊》每年都会针对小龙虾市

场进行话题讨论和活动策划,已逐渐成为美食行业内较为专业的也受到餐饮客户和读者欢迎的周刊。此次,美食周刊预借小龙虾行业的相关危机事件,组织相关品牌餐饮店家,发起“龙虾放心消费宣言”活动。

维权行动

1. 消费者权益

无论是采用品质有问题的龙虾原料,还是使用危害人体健康的添加剂对小龙虾进行加工制作,无疑都是危害了消费者的身体健康,侵犯了消费者的合法权益。

2. 行业自律 品牌维护

10年前,小龙虾从盱眙进入南京市场,龙虾宴也由此火爆起来,不少商家依托专业经营小龙虾已经发展成得到市场认可消费者欢迎的品牌店家。“洗虾粉”事件引发的食品安全问题,无疑是给这个欣欣向荣的餐饮市场投掷了一枚重磅炸弹,其中合法经营的品牌店家自然也受到了连带影响,同时,全行业自律又成为一个被提上日程的问题。

3. 行业发展

对小龙虾的火爆,南京功不可没。小龙虾的火爆行情成为了南京餐饮的一大特色,整个南京餐饮业都从中受益经济的发展。不能因为个别无德店家的不法行为导致整个产业的发展受到了影响,本次维权活动正是为了维护行业的长远发展。

新闻链接

上海

洗虾粉泡出“鲜亮”小龙虾

一只只色泽鲜亮,外形漂亮、勾起人食欲的小龙虾,却是用类似去污剂的“洗虾粉”浸泡出来的。很多小饭店清洁龙虾时,都用了一种名为“洗虾粉”的“秘密武器”。

据报道,这种“洗虾粉”兑水化开,把小龙虾直接浸泡在里面就完事了。用不了10分钟,粘附在小龙虾肚子上的脏东西就会自动掉落,偶尔还有点脏,拿自来水冲一下就能全部弄干净。

5月19日,上海市食品药品监督管理局发布紧急通知,全市禁用“洗虾粉”。

南京

龙虾市场销售受影响

目前本应是小龙虾的销售旺季,但受前段时间的“洗虾粉”事件影响,南京惠民桥水产市场的龙虾日销量从25吨下滑到了20吨左右。

业内人士介绍,从实际情况看,只有个别商贩使用“洗虾粉”,而且龙虾用“洗虾粉”洗过之后,容易死亡。如果短时间内龙虾不进入加工环节,销售商就得得不偿失。但“洗虾粉”事件传出后,龙虾销量仍然出现明显下滑,但价格和前段时间基本持平,平均售价保持在每500克12~15元。

本版采写 快报记者 黄建军

投诉电话

拨打现代快报读者服务热线
96060 提供线索或参与讨论。



龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

龙宫龙虾



“龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它;龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家。”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

订餐热线: 84432681、84447777

十三香龙虾 麻辣龙虾 盐水龙虾
红烧龙虾 香辣龙虾 活珠龙虾
干煸龙虾 酱骨龙虾

吃龙虾到龙宫
龙虾还是龙宫的好

卫岗店地址:卫岗55号(前线文工团旁)