



“洋海鲜”占领餐桌 价格渐亲民

■ 资讯

元宵和汤圆的区别

对吃颇有研究的人皆知,元宵、汤圆完全是两回事,本质区别在于制作工艺上:北方的元宵是“滚”出来的,南方的汤圆则是“包”出来的。

元宵在制作工艺上要比汤圆更为繁琐,用时更久。首先拌馅料,和匀后摊成薄片,再切成小立方块。然后把馅料再扔进盛满江米(南方叫糯米)粉的筛箩内滚,一边滚一边洒水,直至馅料在互相撞击中滚成圆球才算完成。

南方人通常都在元宵节这天只吃“汤圆”,而对“元宵”的了解较少。汤圆的做法则是像包饺子,简易快捷。先把糯米粉加水,和成团,待数小时“醒面”完毕后,掐取一小团挤压成圆片形状,然后把准备好的馅料放入,揉成乒乓球大小的圆球即可。

煮好后的汤圆表皮光滑发亮,因此汤水清淡,口感细腻柔软。汤圆的馅料相比更为丰富,酸甜咸辣皆有,食材花样也百变。如水果汤圆、粗粮汤圆、肉丁汤圆等品牌速冻汤圆都热卖于各大超市。

但无论是元宵还是汤圆,本义与形状都与“团圆”紧密结合,寓意着人们团圆幸福的生活。

■ [链接]

七个煮元宵好吃的秘诀

轻轻捏:在下锅前,用手轻轻捏元宵,使其外表上略有裂纹,这样下锅煮透后的元宵里外皆熟,不会夹生,且软滑可口。

开水下:待水煮开后,把元宵慢慢放入锅内,同时立即用勺将其轻轻推开,朝同一方向略作搅动,使其旋转几圈,不粘锅。

慢火煮:旺火煮上片刻,等元宵浮起后,立即改用小火慢煮,否则会使元宵在锅内翻滚,煮出的元宵外熟里生不好吃。

点冷水:在煮元宵的过程中,每煮开一次锅应同时点入适量的冷水,使锅内的元宵保持似滚非滚的状态。开锅两三次后,再煮上一会儿,便可出锅食用。

勤换水:锅内的沸水煮过两三次元宵后,应及时换水,因为这时锅内的元宵汤已变得稠腻,如果继续使用下去,不但元宵熟得慢,而且容易夹生。

及时煮:生元宵的糯米粉中含水量较多,若将元宵做好后久放,会出现变质现象,生元宵受冻后再煮,还会煮破皮子,影响外观。

快出锅:已经煮出的元宵若一时吃不完,应及时出锅,并将其置于洁净的冷开水中,等到冷却后捞出装入盘中,这样的元宵表皮光亮,看起来更为可口。

望客举行时尚智能眼镜节

本报讯 日前,望客举行首届时尚智能眼镜节,创始人马夫宣布A轮融资完成,成为眼镜行业O2O典范。当天,曾峥、机辨、袁岳等百名战略伙伴出席。



海鲜品类趋多元化

近日,走访沪上著名的海鲜集散地——铜川路市场可以发现,很多商户都将装着大龙虾的水箱放在摊位的显眼处,小工们也向每个路过的顾客推销龙虾。特别在年夜饭的餐桌上,不少市民觉得龙虾煮熟后显出喜庆的红色,象征着吉祥如意。

“想想海鲜的味道就想流口水,现在有种美国龙虾价格实惠味道也不错。”正在市场里选购海鲜的李先生表示,家里时不时都会做一顿丰盛的海鲜宴,蒸熟的龙虾、青椒炒鱿鱼、墨鱼丸子等等,都是李先生一家人的“心头好”。

据了解,李先生提到的美国龙虾在中国常被称作“波士顿龙虾”,铜川路市场中时价在100元/斤左右,比300多元/斤的澳洲龙虾便宜得多,全身黑绿的“波士顿龙虾”特征是有一对大钳子,钳因活动过多而肉质较粗。与澳洲龙虾截然不同,“波士顿龙虾”虾身没有膏,但肉较嫩滑细致。业内人士认为,相比昂贵的澳洲龙虾,美国龙虾更有“飞入寻常百姓家”的潜质。

与往年相比,今年进口海鲜的种类更加丰富,阿根廷大红虾、格陵兰大鳕鱼、阿拉斯加雪蟹,来自世界各个海域的进口海鲜“漂洋过海”走上百姓餐桌,部分“洋海鲜”的身价也开始走低,价格越来越亲民。

据铜川路市场负责人透露,澳洲龙虾、象拔蚌、帝王蟹、珍宝蟹这些高端海产品销量现在越来越好。近年来更多的市民“不差钱”,购买高端进口海鲜自己食用,以前都是用来送礼居多,但现在经常有客户直接来市场挑龙虾买回家吃。”

在铜川路一家进口海鲜专卖店里,挪威三文鱼、阿根廷红虾、加拿大龙虾、格陵兰比目鱼

等进口海鲜摆满了冷柜,品类繁多的进口海鲜让人眼花缭乱。销售人员推荐:“阿根廷红虾挺不错的,这些都是深海海鲜,绝对没有污染。”她透露由于阿根廷红虾价格在进口海鲜中相对亲民,因此受到不少消费者青睐。正在此购买海产品的郭小姐表示,自己准备买两斤阿根廷红虾回家做蒜蓉大虾,“以前都买小河虾吃,今天也尝尝进口海鲜。”

家常河海鲜仍占主流

2月适逢中国的传统佳节春节,据统计上海铜川水产市场销售总量8492吨,环比下降13.16%,同比增加16.52%;销售总额68385万元,环比下降4.68%,同比增加12.22%。

节后市场中各类海鲜供应量充足、品类丰富,鱼类、蟹类、贝类应有尽有,前来买海货的市民也是络绎不绝。“眼下卖得最好的是草虾、基围虾、河虾、沼虾这些虾类。”铜川路市场负责人介绍,虾类产品整体表现随大势,除河虾由于上市量较少,价格同比、环比都上涨明显;其他虾类的价格高点维持的时间都不长。后市会随着劳动力的逐步到位,供应和价格也会趋于平稳。

据悉,今年家常河海鲜的整体价格比往年实惠不少,小鲍鱼和梭子蟹算下来一斤还不到60元。不少商户都表示,特别是深受食客喜爱的三文鱼,现在均价仅在40元一斤左右,与往年相比价格有了一定幅度的回落。

此外,本月的销售量主要集中在2月中旬,除夕后由于处于放假期间,无论捕捞、养殖类的产品都减少了上市量。一般来说,要等到了正月十五,才会逐步恢复。价格方面表现为环比上升,同比回落。表明今年的春节市场供需平稳,由于市场供应充足,节日集中消费现象有所平淡。

■ [贴士]

海鲜礼包受欢迎 选购需谨慎

以健康、美味、新鲜等特点为主打的海鲜礼包,在刚刚过去的春节里成了众多市民走亲访友的馈赠佳品。据统计,春节期间全市水产大礼包销量总数超过30万包,许多消费者都前往铜川水产市场采购海鲜礼包,但因缺乏标准化监管,海产品市场中乱象频现。

值得注意的是,在铜川路999号以西以及兰溪路边的一些摊位并不属场内经营户,其中部分商贩虚高标价,推销时说“花好稻好”,交货时却往往货

不对板。

为此,铜川水产市场近日作出明确规定,要求场内经营户所售水产礼包必须一一列清商品的品名、规格、产地、生产日期和保质期,若出现严重违规者将被取消经营资格。

铜川水产市场同时公开承诺,凡是市场内售出的水产礼包,若发现短斤缺两、以次充好,市场将先行赔付,退一赔一。上海水产行业协会副会长葛锦海认为,这是规范组合式销售、保护消费者权益的切实之举。

■ [行家提示]

选购水产小心以次充好

短斤缺两 冻品分量一般都包括水产表面结冰,包冰率在10%-35%不等。如一条重1斤的冰冻黄鱼,净重往往只有8两。有的冰冻虾仁包冰率“野豁豁”竟超过50%。

以次充好 海鲜产地须标明,因同样品名,因品种不同价格相差很多。如南海金鲳与东海白鲳均是鲳鱼,金鲳价却只有白

鲳价一半。南非鲍鱼批发价每斤400元,大连产鲍鱼仅150元。

以假当真 虾味丸大多是由鱼糜、淀粉和各类调味品制成,不是虾肉丸,鱼翅味粉丝也不可称为鱼翅。商家须在单品包装袋上具体说明这些仿制品的真实成分,消费者若发现欺蒙可向市场投诉。

