



记者在一家“小龙坎”火锅店调查 鲜鸭血竟没有鸭成分

火锅是中国独创的美食之一,而在火锅食材中,鲜鸭血以其滑嫩味美、营养丰富的特点,成为很多火锅店的特色推荐菜品。然而,记者走访调查发现,鲜鸭血市场火热的背后,却暗藏隐患。

“小龙坎”的鲜鸭血 未检出鸭成分

鲜鸭血凭借一个“鲜”字,广受食客喜爱,在济南,不少川渝类火锅店都有鲜鸭血售卖。济南伟东新都小区附近有一家“小龙坎”火锅店,鲜鸭血正是这里的推荐菜品。

新鲜鸭血,色泽鲜红,上桌后令人食欲大开。公开资料显示,鲜鸭血的保质期并不长,用淡盐水浸泡,并且每天换水1次到2次,一般可保鲜3天左右。

保质期这么短,火锅店是如何保鲜的?如此鲜红的鸭血,又是怎么做成的呢?记者顺利应聘到“小龙坎”火锅伟东新都店,展开卧底调查。

简短的培训后,记者成为店里的大堂服务员。

记者经过几天的统计后发现,这家火锅店的特色菜品——鲜鸭血平均每天能卖出十多份。记者在后厨看到,店内的鲜鸭血以固体形态装在一个个小铁碗里,被放置在冷藏柜里。客人点单后,厨师从冷藏柜里取出一碗鸭血,用刀切成块,倒入盘中,便直接端上餐桌。

就在记者卧底调查的第10天早晨,火锅店还没有开门,记者意外发现门口摆放着一箱鸭血。粗略数了一下,箱子里大概有20碗鸭血,用塑料袋包裹,被放置在一个破旧的泡沫箱内,没有任何的外包装以及说明书。

火锅店工作人员告诉记者:“这就是咱吃的鲜鸭血,卖的可好了,有的客人一次点5份。”

火锅店开门后,记者和工作人员一起将鸭血搬到后厨。在这里,记者发现,之前的鸭血还有4碗没有卖完。工作人员把新鸭血放进保鲜柜后,又将之前剩余的鸭血放到了保鲜柜的最顶层。

“这些鸭血放不久,冷藏保存一般能放3天至5天。这些鸭血看着挺有食欲,自己一般别吃。”“小龙坎”伟东店后厨工作人员多次跟记者强调,店里的鲜鸭血主要是商家送货上门,到店后就已经是成品,因此他们

也不知道鸭血是如何做成的。

做外围调查的同事在“小龙坎”伟东店购买了一份鲜鸭血后,送往山东省食品药品检验研究院进行检测。拿到的权威检测报告显示:“小龙坎”伟东店里售卖的鲜鸭血竟然未检出鸭成分。

检测报告显示,送检的样品里只有鸡源性成分。通俗的理解就是,所谓的鲜鸭血里只含有鸡血成分。

业内人士告诉记者,鸡血一般用作饲料添加,很少用作食材,相比鸭血市场的供不应求,鸡血原料则相对充足。并且,鸡血是一种性质燥热的食材,对于热性体质的人来说,吃了鸡血后会导致一些疾病高发。

“小龙坎”的鲜鸭血 竟然来自黑作坊

因为不太了解具体配送时间,次日早上7点,记者一行便早早来到“小龙坎”伟东店门口蹲守。9点左右,一辆面包车来到了店门口,两名男子从车上搬下一个疑似盛放“鲜鸭血”的泡沫箱。放在店门口后,两名男子便驾车离去。记者立刻开车跟了上去。

在“小龙坎”伟东店送完货后,面包车在济南中海国际社区的一家名叫南腰界重庆九宫格火锅店门口停下,并搬下一箱鲜鸭血送进店里。在这家火锅店里,记者看到菜单上同样有作为推荐菜品的鲜鸭血,售价12元,而送货单显示,一碗所谓的鲜鸭血送货上门,只需要4块钱。

随后,记者跟随这辆面包车辗转拐进一条狭窄的林间小路后,在路尽头的一排破旧小屋附近停了下来。

很难想象,在这样一个荒凉的地方,会有一家配送所谓“鲜鸭血”的作坊。通过无人机视角,记者可以看到,面包车停放的小屋隐藏在林木和水塘中间,周边只有零星几间房子,位置偏僻且隐秘。记者在附近转了几圈后,并没有发现饲养禽类的迹象。

为了进一步接近真相,记者决定跟配送“鲜鸭血”的作坊老板进行接触。同事通过送货面包



黑作坊的环境脏乱差(视频截图)



盛放“鲜鸭血”的空碗被随意堆放(视频截图)

车上留下的挪车电话,跟作坊老板取得了联系,并成功订购了25碗鲜鸭血。

送货男子告诉记者冷藏鲜鸭血的方法:“放在零下1摄氏度的环境里最好。你往盘里倒的时候,别反过来倒,反面的颜色没有正面好看。”

记者注意到,这些鲜鸭血上层为艳红色,下层为褐色,分层明显。所以,这也是送货男子为什么要强调鸭血要将艳红色一面放在上面的原因。

黑作坊给数十家火锅店 配送鲜鸭血

蹲守多日后,记者终于得以进入这座隐秘的小屋。只见门口十分脏乱,地上堆放着多个塑料箱、水桶和泡沫箱,还有一堆满是血迹的塑料袋和几个盐袋子,地面上还散落着几块破碎的“鲜

鸭血”。

在屋内,杂乱摆放着许多塑料箱和泡沫箱,冰柜中的一个白色塑料箱里存放着用液体浸泡的褐色物质,另一个蓝色塑料箱内,还浸泡着盛放“鲜鸭血”的空碗,整个环境脏乱差。

屋里的中年女性十分警觉,对于记者的提问,没有透露任何信息。按照她的说法,鲜鸭血一般都是在夜里采购制作。为了辨别真伪,记者在这里彻夜蹲守。

记者经过一夜的蹲守后发现,当晚,送货的面包车并没有离开小屋,也没有其他车辆进出。那么,从晚上8点至凌晨时分,灯火通明的隐秘小屋内,究竟在做什么呢,“鲜鸭血”的原料又是从何而来?记者穷尽调查手段,仍旧无法得知细节。

而令记者没想到的是,前一天记者买来的25碗“鲜鸭血”,在常温放置24小时后依旧十分有弹性。

经过调查,这辆送货面包车

成都“爱卤不卤”火锅店 鲜鸭血靠勾兑

“小龙坎”在全国拥有超900家合作门店。结束了为期半月的卧底调查后,记者来到位于四川成都的“小龙坎”火锅店总部进一步了解详情。

成都“小龙坎”餐饮管理公司工作人员告诉记者:“我们的加盟商食材都是自取,我们只提供供底料。”

成都的鲜鸭血是否也存在问题呢?在业内人士的帮助下,记者在成都接触到了一家名为味极天骄食品有限公司的企业。在其公司旗下一家名为“爱卤不卤”的火锅店参观时,记者见到了艳红的鲜鸭血。

在成都,记者走访调查发现,市面上一份鲜鸭血的价格从4元到10元钱不等,但根据味极天骄食品有限公司业务人员介绍,一份鲜鸭血的成本价仅仅需要几毛钱,这是如何做到的呢?

当记者想更多了解关于供货商的信息时,业务员表示必须加盟之后,才会提供详尽信息。

“爱卤不卤”火锅店一名姓邓的经理表示,他们的鸭血是用一种白色的小颗粒勾兑出来的,鸭血的稠度可以控制,造型也可以控制。这名经理还表示:“全国的鸭血都是这样做出来的。”

记者根据邓经理推荐的联系方式联系到一名供应商。供应商告诉记者:“我这里不制作鸭血。”

日前,记者已将掌握的情况反映给了公安部门,后续调查结果,将会及时对外发布。

据《山东商报》