

(第70期) 逢周五刊登

放了两周，猕猴桃还硬邦邦

专家说,不妨与熟水果放在一起试试

本报9月15日讯(记者 赵丽)“两周前买的猕猴桃,到现在还硬得像石头疙瘩一样,削去皮尝了尝,酸溜溜的直让人倒牙。”又到了猕猴桃上市的时节,不少想尝鲜的市民却遇到了这样的情况。

两周前,市民张小姐订购了一箱水果,里面放了8个新鲜上市的猕猴桃。“听说猕猴桃是果中之王,正好

尝尝鲜。”可张小姐挨个捏了捏，发现这些猕猴桃全部硬邦邦的，根本没法剥皮，只好作罢。四五天后，张小姐又看了看，发现这些猕猴桃没有一点变软的迹象，仍然又青又硬。到了中秋节那天，张小姐好不容易从这些石头疙瘩般的猕猴桃中挑出一个稍软和点的，剥去皮后咬了一口，立马倒了牙，“太酸了！”

为啥猕猴桃放好久长时间还又酸又硬呢?中华全国供销合作总社济南果品研究院研究员王白鸥介绍说,出现这一情况,原因可能有三种:一是与品种有关。二是出于运输和保鲜考虑,许多销售商采摘的是未成熟的果实,甚至把青果也采摘了下来,即使久放也难放熟。第三种原因,则可能是在运输过程

中喷洒了某些保持硬度的药物,如果喷洒过量或者药物质量有问题,药物没法在短时间内分解,也会出现久放不熟的情况。

硬邦邦的猕猴桃怎样才能尽快成熟?王白鸥说,不妨把猕猴桃和已成熟的其他水果放在一起。这样,苹果、香蕉等水果散发出的天然催熟气体“乙烯利”,会促进它变软变甜。

省城市场上的海蜇 多来自东南亚国家

本报9月15日讯(记者
马云云 实习生 于文冲)

据报道,今年大连、威海等地海蜇出现减产,部分地区海蜇价格因此出现上浮。15日,记者从济南海鲜大市场获悉,爱吃海蜇的市民可以放心,省城市场上的海蜇多来自东南亚国家,北方沿海城市海蜇减产对省城市场供应和价格不会产生多大影响。

15日上午,在济南海鲜大市场,不时有市民来询问海鲜销售商郝东升摊位上的海蜇价格。郝东升做这行生意已经多年,他的海蜇分六七个品种,有的来自省内沿海城市,有的则来自巴基斯

坦、印尼等国家,其中本土海蜇价格较高,明蜇头达到每斤五六十元,相对而言,进口海蜇价格则较低,为十几元。郝东升说,由于价格较低,还是进口海蜇销量较大。

济南海鲜大市场总经理办公室主任谢钧介绍,市场上每日的海蜇上市量不大,但货源充足,全年供应基本稳定。这些海蜇大多供给了餐饮店,当日蜇皮的均价为每斤8元,蜇头为每斤10元,价格稳定。谢钧介绍,济南作为海产品集散地,海鲜市场上销售的海产品并不单一依赖北方沿海城市,海蜇大部分来自越南、菲律宾等东南亚国家。

价格跳水又肥又便宜 市民吃梭子蟹正当时

本报9月15日讯(记者 马云云 实习生

于文冲) 中秋过后,梭子蟹价格大幅下滑,业内人士表示,目前正是梭子蟹最肥的时候,加上价格较低,爱吃这一口儿的市民可以大快朵颐啦。

15日,在济南海鲜大市场,不少摊位上都摆放着梭子蟹。与半个月前相比,现在的梭子蟹更肥、个头更大,价格也降了不少,质量好一些的每斤为三十余元,差一些的二十多元就卖。一位丁姓摊主介绍,目前正是梭子蟹大量上市之时,当日清晨市场上的梭子蟹上市量非常大。

济南海鲜大市场统

计数字显示,目前市场上梭子蟹的均价为30元左右,而中秋节期间的均价为80元左右,差一些的要也要到六七十元,可见价格降幅超过一半有余。据介绍,相对来讲,中秋后至春节前是梭子蟹的销售低谷期,价格便宜,而当下正是梭子蟹最肥的时候,而且大部分梭子蟹为海捕的,因此市民在此时选购非常合适。

市场工作人员介绍,再过一段时间,市场上的梭子蟹将主要为养殖的,至于将来的价格还不好说,“与海捕还是养殖没有关系,主要看供应量。”

五家集贸市场价格采集明细(单位:元/500克)

	天桥	市中	历下	历城	槐荫		
品种	无影山集贸	二七集贸	吉祥苑集贸	七里堡集贸	八里桥集贸	平均	涨幅
猪肉	13	14	14.5	12.5	14.00	13.6	0.00%
	14	13.5	15	13	15.00	14.1	0.00%
牛肉	18	20	20	16	20.00	18.8	0.00%
羊肉	27	29	27	18.5	27.00	25.7	0.00%
鸡肉	7	8	7.5	6.5	8.00	7.4	0.00%
芹菜	1.5	1.3	1	1	1.30	1.22	5.17%
大白菜	1	1	0.8	0.8	0.90	0.9	2.27%
油菜	2.5	2.5	2	2.3	2.00	2.26	15.31%
黄瓜	2.5	2	1.6	1.5	1.70	1.86	17.72%
萝卜	2.5	1	1.8	0.8	1.00	1.42	-22.83%
茄子	1.5	1.6	1.3	1.5	1.30	1.44	16.13%
卷心菜	1.5	1	0.8	1	0.90	1.04	6.12%
西红柿	2	1.6	1.5	1.5	1.80	1.68	5.00%
土豆	1.5	1.3	1.3	1.5	1.00	1.32	0.00%
尖椒	2	1.8	1.3	1.5	1.50	1.62	1.25%
菠菜	6	6	5	4.5	4.00	5.1	2.00%
大葱	2	2	1.6	2	1.60	1.84	8.24%
蒜薹	4.5	4		4.5	4.00	4.25	-3.41%
菜花	2.3	2.5	2	2	1.60	2.08	11.83%
韭菜	1.5	1.5	2	1.8	1.70	1.7	7.59%
豆角	2.5	1.8	2	2.3	2.20	2.16	3.85%
小白菜	1	1	1.5	1.5	1.30	1.26	10.53%
辣椒	2.5	2	1.6	1.8	1.60	1.9	20.25%
蒜苗	2	4	5	3.5		3.63	9.01%
西葫	2	1.6		2.2	1.80	1.9	-5.00%
冬瓜	0.8	0.5	0.5	0.4	0.50	0.54	0.00%

数据来自济南市物价局。马云云 整理

教你一招：怎样挑选好海蜇

济南烹饪协会副会长李建国介绍说,市场上销售的海蜇都是经过加工的,市民在挑选海蜇时,“含水量越少越好”。他介绍了一些小方法,一个是看海蜇头边上的刺儿,这些刺儿像玫瑰花瓣一样,其膨胀度越大,说明含水量越大。市民还可以用手指按压刺儿试试,含水量少的海蜇捏起来比较实。

将海蜇买回家后,要用清水先泡上2到3个小时,使其恢复原状。然后用手搓,把藏在缝隙里的沙粒搓出来,大约要搓8到10遍。接下来要用开水烫一下海蜇,“放进去马上捞出来就可以”。然后就可以把海蜇切成片,做成凉拌或是热炒菜了。

本报记者 马云云
实习生 于文冲

志邦厨柜

M 红星·美凯龙
MACALLINE
创享家居生活

志邦厨柜 & 红星美凯龙

预定时间：8月17日-9月16日
返现时间：9月17日14:00-16:00

百城团战 9.17

欧洲风情系列整体厨房

9990

元/套
~~原价 18360 元~~

(橱柜+吊柜+台面+水槽+龙头+五金配件+电器+安装)

9.17参加团战红星再返 10%

百元团卡 限量发售

济南站
上海站 北京站 天津站
重庆站 合肥站 南京站 沈阳站 西安站 ...

凭当日报纸广告可到店面领取精美礼品一份

环保健康 首选志邦

凭团战卡 抽奖直降	橱柜总款直降 一等券 4999 元	橱柜总款直降 二等券 1000 元	橱柜总款直降 三等券 500 元
--------------	-----------------------------	-----------------------------	----------------------------

销售地址：天桥区北园大街225号红星美凯龙二楼志邦厨柜旗舰店

抢购热线：0531-55530245 55559381 55587176 15284463361

店面地址：北园大街225号红星美凯龙二楼志邦厨柜旗舰店

店面地址：北园大街银座商城中心店负一层志邦厨柜生活馆

店面地址：嘉义路汉立家家居山店一楼志邦厨柜生活馆

志邦厨柜强势登陆 CCTV《黄金剧场》 CCTV《星光大道》 www.zhibang.com

团战热线：55580245

团购热线：55550381

客服专线：55587176

凭团卡全城参加本次活动

立即100元购 9.17《团卡》

更多活动内容详见展厅

ENJOY KITCHEN 乐在厨房