



5斤小龙虾烧熟后变成3斤?

小龙虾是不少沪上市民夜宵首选,5斤小龙虾到手变3斤的消息一度引起人们的热议,商家解释说这是因为鲜活龙虾烧熟之后会缩水,究竟是不是这样?7月4日,上海市消保委对这一问题“打破砂锅问到底”,通过严谨实验发现,不同口味小龙虾烧熟后损耗率最高仅9.4%。

市消保委实测:不同口味损耗率不同 最高仅9.4%,有的口味甚至重量增加

小龙虾缺斤少两成普遍

“我们做的实验可以说是全国首创,很有必要。”在测评现场,上海市消保委副秘书长唐健盛表示,自从入夏以来,关于“小龙虾有没有买亏”的问题一直是消费者的咨询热点。

此前,外省市“买5斤小龙虾到手只有3斤”的消息出来之后,就有不少人表示有同感或相似经历——“已踩坑,标6斤有3斤不错了。”“某直播间买了5斤龙虾,说得好好是5斤纯虾,到手只有2斤,商铺不认账,说他们就是2斤加汤加配菜一共5斤,维权失败已被拉黑。”

而面对商家“斤两少了是因为小龙虾烧熟后缩水”的解释,不少人凭经验认为这种解释无法接受,但又没有确凿的证据,因此很多时候只能作罢。

现在市面上的小龙虾无论是外卖还是堂食,配料都占了绝大部分重量,普遍存在短斤少两的问题,只是大多数人没有选择斤斤计较罢了。

此前一名在炊事班工作多年的网友分享经验称,小龙虾烹饪之后会有缩水情况,但缩水比例不会太离谱。

唐健盛表示:“小龙虾烧熟之后,究竟会缩水多少?很多消费者因为没有确切的‘参考答案’,所以遇到短斤缺两的问题选择沉默,我们就要测出个‘参考答案’来,让大家做到心里有数,遇到消费陷阱要坚决投诉,保护自身的合法权益。”

为此,7月4日中午,记者陪同上海市消保委工作人员从农贸市场、生鲜商超两处分别买了8斤小龙虾,分别烧成白灼、十三香、蒜蓉、黄焖、冰镇、香辣6种常见口味,测试“不同方法烧熟的小龙虾缩水率多少”“鲜活小龙虾里掺了多少水”等问题。

不同口味的损耗率不同

为什么要烧不同的口味?

一是因为,经过调研,目前这6种口味是市场上最受欢迎的,市民们点得最多。

另一个原因也是为了测试的严谨性,据负责烹饪的大厨向先生分析,“不同口味的小龙虾会用到水煮和油炸不同的烹饪方法、需要的调料配料不同、入味浸泡的时间也不同,因此在分量上也会有比较大的差异。”

分别称出接近1公斤的鲜活小龙虾进行烹饪,最终,6种不同口味在烧制前后重量均有变化。可以发现,烹饪过后,白灼、冰镇、蒜泥3种口味的小龙虾非但没有损耗,反而重量上升,其中蒜泥味上升幅度最大,达到6.3%。

“白灼和冰镇是由清水煮沸,小龙虾吸水变重理所当然。点这3种口味,遇到商家说因为损耗所以斤两变少的时候,绝对不要相信。”唐健盛举起测试数据提醒消费者。

十三香、香辣、黄焖口味都有损耗,分别是9.4%、7%、4.2%,其中十三香口味烧制损耗率最高,但也在10%以下。

“因为这3种口味都需要经过油炸的程序,通过油炸,会让小龙虾的虾壳变薄,龙虾体内的一些物质会随着油炸流失,是导致损耗的原因,”向先生表示,即便如此,一般情况下,这3种口味的小龙虾都需要在汤汁里浸泡20分钟左右,保证入味,所以一般情况下,损耗率会比测试出的9.4%更低。



沥水后小龙虾变“轻”了

记者发现,在鲜活小龙虾购买过程中,不同商家对于沥水的处理方式也有不同,最终,300多元的小龙虾里,分别有7-15元是水的价格。

在农贸市场的活鱼活虾档口,可以看到小龙虾价格在38元/斤,均是个头较大的小龙虾,老板娘称,“每个的重量大多在9-10钱。”

当得知记者一行要买8斤小龙虾后,老板娘一手拿起塑料袋,一手用网捞起一定量的龙虾在篓子里停留片刻后,就装好立即到秤上称重。

相比之下,生鲜超市的工作人员则有着不同的操作——店员初步称到8斤的小龙虾后,送往水产区域的收银柜台,收银员将4个装有龙虾的塑料袋剪口放水,经过3次倒水之后,才将龙虾最终称重收费。

据了解,此生鲜超市的小龙虾标价为活动价89元2斤,也就是44.5元/斤。

最终,在把两个渠道分别买来的小龙虾沥水3-5分钟之后再称重,发现,农贸市场买来的小龙虾“缩水”约265克,而生鲜超市买来的“缩水”100克。此外,对单个小龙虾称重发现,农贸市场的小龙虾重量多为8钱/个,生鲜超市在9-10钱/个。

遇到缺斤少两可投诉

“当下,对于小龙虾的缩水、损耗问题,各监管单位目前还没有明确的标注,但通过这次实验可以知道,小龙虾由生到熟,损耗率大多在10%以内。”上海市消保委提醒,“市民知道了这个答案之后,买小龙虾的时候建议称一称,遇到缺斤少两的问题,建议拨打12315进行投诉”。

“也希望通过这次的实验,让更多商家明白,消费者是糊弄不得的,通过编造借口的方式争取到暂时的利益是短视的行为,当消费者知道实情之后,自然会对你做出判断,最终,诚信经营的良心商家才能走得更久远。”

接下来,上海市消保委还会对小龙虾外卖的缺斤少两问题进行进一步暗访调查,让市民更安心地在享受“小龙虾自由”。

晨报记者 吴琼 摄影报道

口味	活虾重量	熟虾重量	损耗率
十三香	1.002	0.98	9.40%
白灼	0.998	1.017	无损耗,重量增加
香辣	1.018	0.947	7.00%
蒜泥	0.995	1.058	无损耗,重量增加
冰镇	0.985	1.047	无损耗,重量增加
黄焖	0.992	0.95	4.20%

损耗率=(活虾重量-熟虾重量)/活虾重量×100%

重量单位: Kg

