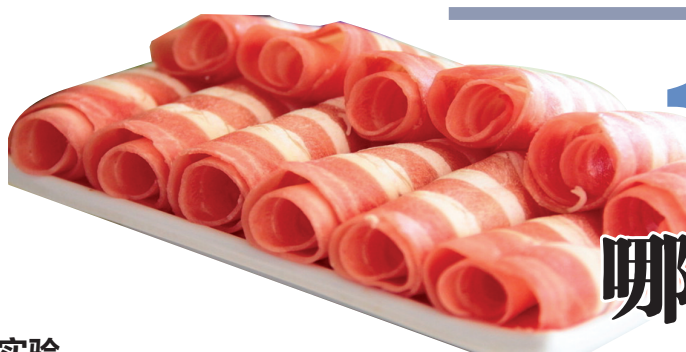


冬天,热腾腾的火锅是饭桌上的常客。不过最近网上有人说,火锅里的涮羊肉有不少是掺假的,怎么分辨呢?很简单,用筷子拉扯一下,如果羊肉卷的瘦肉和肥肉很容易分开,就是用鸭肉或其他肉冒充的假羊肉。羊肉卷辨别方法真的这么简单吗?



1 分辨真假羊肉 哪种方法最靠谱?

实验

为了弄清羊肉卷到底有没有假冒的,记者去一家大型冷冻食品市场走了一趟。经过打探,确实有经营假羊肉的商户,而且摊主们并不否认自己卖的是假羊肉:“这盒3块5的(200克),就是鸭肉片,按一定比例的羊

油,加上鸭肉或猪肉混在一起压制,羊膻味来自羊肉”。

记者从市场买回两份鸭肉做的假羊肉卷,又从超市里买来一份价格最高、有牌子的真羊肉卷,来做一次对比实验。

筷子撕拽法

实验对象:1号散装羊肉卷(假),9元/斤;2号散装羊肉卷(假),16元/斤;3号小肥羊牌羊肉卷,52.5元/斤。

首先测试网上流传的筷子拉扯法。3号真羊肉卷的肥肉和瘦肉确实不容易分开,但1号假羊肉卷同样也不容易分开,只有2

号很容易就分开了。

用热水把羊肉烫熟,再用筷子扯,1号和3号的肥瘦肉依旧不容易分开,2号则更容易分开了。

结论:筷子拉扯法,是不能完全鉴别假羊肉的,只能分辨出仿制得比较粗糙的假羊肉。

肉眼分辨法

请3位常逛农贸市场的家庭主妇来辨别一下。

陈女士觉得3份羊肉看起来没什么差别,刘女士觉得2号是假羊肉,因为它肥肉和瘦肉的界限特别明显;而熊女士则认出了1号假羊肉,原因是肥瘦肉太过整齐。

只凭眼睛看,两份生的假羊肉没能骗过实验员的眼睛。

那么煮熟了的真假羊肉,口感上差别大

吗?继续品尝一下用热水烫熟、原汁原味的羊肉卷。

一轮试吃下来,陈女士认为1号是真羊肉,刘女士觉得2号是真羊肉;熊女士吃出了3号是真羊肉,并且断言2号是鸭肉混充的,陈女士却觉得3号是假羊肉。

结论:从口感上判断羊肉的真假,确实难住了大部分实验员,靠舌尖断定羊肉真假,也不是很靠谱。

专家

那么每天接触羊肉卷的火锅店厨师,对真假羊肉的眼力如何呢?

厨师长黄传柱是这样来分辨真假羊肉的:“第一看颜色,正常羊肉的颜色浅红,2号羊肉就是过深、太鲜艳,很可能是鸭肉。第二看纹理,正常羊肉的纹理非常细,非常有规则,2号羊肉纹理太粗。第三看脂肪,正常羊肉的脂肪是均匀交错的,不会区分得很明显;而假羊肉脂肪部分分界比较明显,红是红,白

是白。”

除了这三点以外,还有就是闻味道,“正常羊肉的羊膻味不会太重,膻味很浓的羊肉很可能是添加了羊肉精。而一些羊肉膻味淡,是跟其本身是羔羊有关,并不能说它就是假的”。

结论:想买真羊肉,目前看来比较靠谱的方法,还是看价格,10多元一斤的羊肉卷,还是别买了。

2 零食袋里的干燥剂 别让孩子拿着泡水玩

实验 生石灰加热水 密闭杯子半分钟被炸开

实验员在市场上买来一批干燥剂进行实验。由化学老师赵琦在实验室里做——在烧瓶中放入50克干燥剂,加入等量冷水,密闭烧瓶,通过温度传感器和相对压强传感器监测温度和压强变化。

仅仅20秒时间,水温从13.6℃上升到78℃,压强上升到9.45千帕。

“再往上升就要爆炸了。”赵老师赶紧终止了实验。“如果换成热水,绝对有发生爆炸的可能。”

随后,实验员把不锈钢保温杯固定在地面上,放入100克干燥剂,再加入70℃左右的热水,拧紧保温杯杯盖。

不到半分钟,白色液体开始从杯盖处溢出,随即一声巨响,随着一阵烟雾,杯盖炸飞有10米多高,液体喷溅出来,杯身已经变形,原来圆形的杯口变成了椭圆形。

实验室随后又实测了塑料杯、玻璃杯等,结果,30秒时间内无一幸免,其中玻璃杯底被直接炸穿。

制作食品干燥剂的原料主要有两种——硅胶和生石灰。浙工大食品科学与工程学院的丁玉庭教授说,硅胶稳定性好,但价格较贵;而价格相对便宜的生石灰更受厂家欢迎,但危险性也更高。“生石灰吸水后变成氢氧化钙,释放大量的热量,空气膨胀发生爆炸。”

链接

生石灰入眼入口 怎么办?

如果发生不慎有石灰干燥剂溅入眼中,要尽快用大量清水从鼻侧往耳侧冲洗,冲洗至少15分钟。

遇到孩子误服石灰干燥剂,可立即口服牛奶或水,一般按每公斤体重10毫升服用,但总量不要超过200毫升,因为饮水过多可诱发呕吐。另外,不能用任何酸性物质来中和,因为中和反应释放出来的热量会加重损伤。



春节特刊 @ 吃得好

贺岁美女: 曹淼淼