

网购牛排哪家强?消费评审团现场品评,得出意外结果——

网购来的4款人气牛排 都是用碎肉压制而成的

“

在家做一份可口的牛排,已经成为生活的一种享受。在天猫、京东等电商平台,牛排销量相当惊人。这些网售牛排的质量究竟如何?近日,扬子晚报“消费评审团”进行了一次网购牛排评审,得出了一个意外结果——网购来的4款人气牛排,都是用碎肉压制而成的!

”

评审流程



好的牛排纹路都是一个方向。



网购牛排用碎肉压制而成,一掰就开。

五款牛排销量都很高,大厨统一煎制 顺丰优选的牛排由于“迟到”,错过评审

为了能够代表多数消费者的选择,此次网购牛排的样品,特别选取了1号店、天猫、京东、苏宁易购和顺丰优选五个主流电商平台中,排名靠前的5款人气牛排。在规格上,选择了最热销的10片装牛排,价格均在113至135

元不等。

为了体验各电商的快递质量,选择在同一天下单。遗憾的是,在当天的实验中,由于顺丰优选的牛排没有按时送到,没有得到评审机会。

为了保证牛排的操作统一和口感的客观真

实性,特别将评审场地设在了南京知名的圣和府邸酒店,请酒店行政总厨方少俊先生统一煎制牛排。

准备工作一切就绪,筛选出的10位大众评审开始对四个平台买来的四款品牌牛排进行现场评审。为公

平起见,所有的牛排都被去除了品牌标识,码好在标有序号的盘子里。

在四款牛排中,从外包装来看都非常结实。打开包装后,发现商家非常重视商品的新鲜度,每个产品的包装箱内都放置了冰袋。

评审专家

买牛排 不能光图便宜

方少俊(酒店行政总厨)

好的牛排在下锅之后,应该有牛肉的香味。但是从这次网购来的各牛排看,下锅之后散发出来的味道都是调料的香味。而且这些牛肉都是拼接而成的,肉质属于牛肉中的“边角料”一类,加之这些牛肉有长达12个月的保质期,其新鲜度很是令人担心。消费者在选购的时候一定不能光图便宜,要对自己的健康负责。

评审过程

大厨透露的秘密,让评审们吓了一跳

秘密一:这些人气牛排,都是“边角料”!

方少俊先生将此次购买来的牛排依次打开,在观察了这四款牛排之后,他肯定地说,这些牛排都是利用“边角料”拼接而成的。

“怎么可能是拼接而成的呢?”网名为“火星狮子座”的大众评审有些不太相信,他

向方少俊询问理由。

“从牛排的纹路就可以看出来。”方少俊拿起其中的一块网购牛排告诉现场的大众评审们,这块牛肉的纹路是散的,朝向都不同。而之所以看起来是一整块,那完全是用机器压制而成的,

然后拼起来,再用切割机切割。

拼起来的牛肉质量如何?又有一位大众评审问了大家很关心的问题。

“这肉肯定不是什么好肉。”方少俊说,通常情况下这些肉只能做些肉糜,也就是属于

“边角料”之类的。

那么,真正的整块好牛排是什么样的呢?方少俊现场给大家拿出了一盘牛排。他介绍说,“首先,好的牛排的颜色就是单纯的肉红色,其次,它的纹路都是朝向一个方向的,就是一个整体。”

秘密二:牛排越嫩越好?这是个误区!

在评审的试吃环节中,大众评审们除了品尝了四款网购牛排之外,还特别品尝了酒店方提供的牛排,然而比较之后,评审们发现,酒店的牛排反而不嫩。

“牛排越嫩越好,其实就是误

区。”方少俊说,正常的牛排含有纤维,咬起来是有嚼劲的。然而,此次试验中的牛排都有一个共同的特点,就是非常嫩。因为这些牛肉是经过腌制的,加入多种原料,牛肉的纤维被打乱,口感增加了,

却吃不出牛肉的感觉。

“确实,网购的牛肉都吃不出来牛肉的香味,都是腌制的调料味道。”细心的大众评审“小晨曦”说,酒店的牛排有肉的香味,嚼起来也有劲道。

秘密三:煎牛排时的“白色液体”,就是神秘腌料

在煎网购来的四款牛排时,细心的大众评审们发现了一个情况,被放入煎锅时,牛排的周边不断有白色泡沫液体渗出。

“我以前煎牛排的时候,就发现了这个情况,我的判断可能是血水。”一位大众评审这样

解释。

“这个是牛排被泡在腌料中残留的水。”方少俊说,正常情况下,新鲜的牛排下锅后,是不会有这种白色泡沫出现的。他特意拿起了一款牛排的外包装,看了一下保质期,直摇头。

原来这四款牛排的保质期都达到了12个月。

方少俊说,正常腌制的牛排如果只是放些盐、橄榄油或香草的话,保质期不会超过三个月。这些保质期长达12个月的牛排,腌料放的是啥,就不清楚了。

超低价 足以说明问题

胡星春(五星级酒店行政总厨)

对于此次试验中平均10多元就能买一块的速冻牛排,品质可想而知。事实上,这两年,牛肉价格一直居高不下,经常逛菜场的市民都知道,生牛肉现在卖到了70元一公斤,有时候甚至卖到80元一公斤,而卤好的干切牛肉售价基本都在160元/公斤左右。一块牛排一般有150克重,仅购买150克重的普通牛肉成本都要10块钱。

据《扬子晚报》