

国庆长假出境游，能“说走就走”吗？

业内：尚可捡漏，但需要注意的环节也不少



国庆长假马上到了，但不少“磨蹭”的市民旅游线路尚未敲定，而且近期仍有出境游需求的市民不在少数。记者昨天采访甬上部分旅游机构获悉，目前不少线路尚有国庆长假期间余位可供“捡漏”，但有许多环节需要注意。

记者 谢舒奕

临近长假，想出境游的人还有不少

“终于有时间了，很想跟父母一起到境外旅游！”昨天下午，邹小姐所在单位的值班表出炉，被安排在1日、2日值班的她，接下来可以连休5天，而且领导同意她在重阳节那几天调

休，“这样加起来我至少有7天假期，足够出境了，但是报名还来得及吗？”

事实上，有像邹小姐这样想法的市民还有不少。“目前我们的工作重心已经放在操作国内以及

周边地区旅游线路上，但是没想到的是，无论微博、微信或者公司前台电话，时不时接到关于国庆长假出境游线路的咨询。”据浙江飞扬旅游集团执行董事李达粗略估计，“几

十个还是有的。”

据业内人士介绍，这部分人群主要为此前受到工作限制无法确定国庆假期休假时间，而眼下已经得到确认，且接受随机出游模式的人。

免签、落地签目的地有“漏”可捡

针对类似邹小姐情况的游客的需求，一些热心的业内人士做出了解答。

“至少需要提前半个月多报名的欧美、澳洲线路就不要考虑了，但有些境外目的地，即便是临时决定出游，也还是有希望的。”途牛宁波分公司负责人祝江平称，眼下，韩国济州岛、越南芽庄、泰国曼谷、菲律宾薄荷岛等线路都还“有戏”，“因为他们的共性在于，对中

国游客实行免签或者落地签政策。不过，由于国庆长假旅游很旺，一些热门线路位置已经售罄，出发地很可能需要选择杭州、上海等周边地区。”而且在价格上肯定会吃亏一些，“因为国庆旅游资源紧俏，价格本就高于平时，况且临时购买肯定不如提前一两个月来得划算。”他说。

记者随后从一些旅游机构网站上看到，10月1

日的“泰国曼谷、芭提雅五晚六日游”行程，价格高至9700多元，不过假期“后半程”即4日后，会有小幅下降。

其中值得关注的是，“泰国今年的情况有些特殊，因为当地旅游市场正在做整顿，相关线路受到了影响，原本宁波直飞泰国的四个航空公司，除了春秋航空，其余都于今年9月初停飞了，预计11月份才能恢复。所以，眼下宁波

人想去泰国，多数会异地出发。”中国国旅宁波公司有关负责人陈金说。

此外，还有一种深受旅友们推崇的“美好存在”——旅游尾单。“主要指临近发团时间，一般是在旅游团出发前72小时内还没有人订购或有人临时退团的旅游包机产品。不过国庆期间与暑期旅游旺季一样，包机产品极少会有尾单，可以说可遇不可求。”资深旅友夏磊告诉记者。

■提醒

想“说走就走”？请牢记这些环节

相关人士提醒，即便有假期，选中了心仪的旅游产品，想顺利出游还须注意一些环节。

“其中先决条件是，你得有一本有效期内的护照。”祝江平告诉记者，尽管一些出境游目的地对中国游客实行免签或者落地签政策，但游客报名尽量提前，为旅行社向旅游部门递交团队名单等工作留足时间。

曾游历多国的夏磊也说了自己的一些经验：“随着中国护照含金量越来越高，目前，对中国游客实行免签或者落地签政策的国家和地区已有近60个，但也并非我们想象中的每一个都可以‘说走就走’。”据介绍，其中，拿着普通护照和机票就能去旅游国家和地区大概有20多个，韩国济州岛、柬埔寨等热度较高。若想走

远一些，比较推荐的是非洲的毛里求斯。需要提前开些诸如能够显示有足够的经济能力支付旅程费用证明才能顺利入境的国家和地区大概有10多个，旅游热度较高的包括马尔代夫、泰国、塞班岛等。

还需要提醒的是，游客在报名出境游产品时，一定要仔细阅读旅游产品所涉及的条款、资料和要

求，对一些“模棱两可”的描述需向商家询问清楚。“这类产品在航班时间、线路上普遍存在限制条件，比如是搭乘最早、最晚班的飞机或是需要异地发团、线路中转。尾单方面，也要看看诸如‘一旦提交预订信息，行程将无法变更或取消，也不能办理退款’这样的条款能否接受。”市旅游协会旅行社分会有关人士提醒。

10万头澳洲屠宰牛将漂洋过海来宁波

最快明年能上市民餐桌

商报讯（记者 劳育聪 实习生 张珂 通讯员 王志豪 舒林军 朱宏伟）9月27日上午，镇海检验检疫局与宁波农业部门共同签署《关于共同做好镇海口岸进境屠宰牛项目合作备忘录》，双方将充分发挥各自优势，提升口岸把关能力，确保进境屠宰牛质量安全，保障宁波市民吃到安全、放心、新鲜的澳洲牛肉。

据了解，2014年11月，中国与澳大利亚完成了自贸协定实质性谈判，两国签署意向声明，最终

95%的澳大利亚产品将免关税进入中国，其中包括未来4年内10%的活体动物关税取消，9年内12%~25%的牛肉关税取消，此举为澳大利亚活体肉牛进入中国市场提供了契机。随之，中澳敲定了中国每年从澳大利亚进口100万头屠宰牛的合作项目。全国共有12个口岸获得“澳大利亚屠宰牛进口项目”落地的资质。宁波是浙江省唯一的澳大利亚屠宰牛进口项目落户地，预计每年屠宰牛进口量将达10万头。

“未来，澳大利亚肉用活牛将从镇海口岸进口，并在慈溪屠宰加工，整个过程要经过三重质量把关，可让市民吃上宁波屠宰加工的新鲜进口澳大利亚牛肉。”镇海检验检疫局局长金红阳介绍说，“与一般的进口商品不同，活体动物进境需要实施严格的动物检疫，国家质检总局对进境肉用活牛实施指定口岸入境、定点隔离检疫、定点屠宰的检疫模式，例如隔离场需要建在一级口岸50公里范

围内、在隔离场10公里范围内需建屠宰场等，每一个环节都有严格的规定。”

去年5月，宁波检验检疫部门就开始了相关准备工作，包括开展蓝舌病媒介生物—库蠓监测、进境屠宰牛重大动物疫情防控应急演练、指导进境屠宰牛隔离场和屠宰场项目建设、建设国家进口屠宰牛检疫重点实验室等。预计今年年底将迎来质检总局考核，考核顺利的话，明年宁波就有望迎来第一批澳大利亚屠宰牛。

香酥乌贼鲜味十足



香酥乌贼

乌贼是我国著名的海产品之一。在浙江，它和黄鱼、鲳鱼、带鱼

统称为“东海四大经济鱼类”，深受广大消费者喜爱。

乌贼是秋冬季节补品

乌贼又称墨鱼，它不但鲜脆爽口，而且蛋白质含量高，具有较高的营养价值，是秋冬进补的佳品。乌贼含有碳水化合物和A、B族维生素及钙、磷、铁等人体所必需的物质，是一种高蛋白低脂肪滋补食品。

宁波新石浦大酒店厨师长俞位杰告诉记者，乌贼其实性质温和，味

微咸，具有补益精气、健脾利水、养血滋阴、制酸、温经通络、通调月经、收敛止血、美肤乌发的功效。而且，乌贼肉质中含有一种可降低胆固醇的氨基酸，可防止动脉硬化。常吃乌贼，可提高免疫力，防止骨质疏松，缓解倦怠乏力，对食欲不振等作用显著。

宁波人喜欢烤乌贼

如何选购质量好的乌贼呢？俞位杰从乌贼的体表、肌肉和气味三个方面介绍了鉴别乌贼好坏的方法。

一看体表：背面全白或骨上皮稍有紫色的，为质量上乘的乌贼；背面全部深紫色或稍有红色的，为质量较差的乌贼。二看肌肉：去皮后，肌肉呈白色为质量上乘的乌贼；去皮后，肌肉呈微红色的为质量较差的乌贼。三闻气味：具有乌贼固有的、淡淡的腥味或海水气味的，是质量好的乌贼；闻之有强烈异臭的，是质量差的乌贼。

乌贼的制作方法有很多种，可以红烧、爆

炒、烤、炖等，不同的制作方法，可以让乌贼展现出不同的味道。

乌贼里面含有大量的墨汁，不容易清洗。俞大厨给记者介绍了最常见的处理方法：在清洗的时候可以将乌贼的表皮撕掉，然后再将乌贼放入到水盆里，将其内脏取出来，这样就可以将里面的墨汁清洗干净。

宁波人的吃法一般是炒芹菜或者大烤。烤是宁波人比较擅长的，也就是加入黄酒、美味鲜、生姜、蒜泥等，然后加水大火烧开后，再小火炖煮。此外，在象山石浦一带流行墨汁烤，也就是把乌贼体内的墨取出作为调料来烹煮。

香酥乌贼鲜味十足

俞大厨推荐了另一种吃法——香酥乌贼。乌贼洗净后花刀切片，用蒜泥腌半个小时，然后用玉米粉包裹，油炸后捞起即可。这道菜，外酥里脆，鲜香味十足。

俞大厨告诉记者，在东海海鲜中，乌贼的近亲不少，比如鱿鱼、望潮等。一般来说，鱿鱼比较脆嫩，可炒可烤，烧煮时间不能太长。而章鱼比较韧，适宜用压力锅煮。望潮就是小的

八爪鱼。宁波人喜欢用咸菜炒望潮，味道极其鲜美。市场上的望潮都是死的，故烹制时要先入沸水焯一下，除去腥味，这样味道更佳。

记者 鲁威 谢昭艳

