



凌晨1点是杀白流水线运转的高峰期。



菜市场里的杀白禽都戴上了脚环。



扫描二维码后,手机上会显示杀白禽有关信息。

正悄然改变

消费数据

冷鲜鸡销量翻倍上涨

从最初的种种顾虑到现在的开始有所习惯,市民对禽产品“杀白上市”的接受经历了一个曲折的过程。这,从杀白禽的销量变化可见一斑。

“今年三四月份那会儿,刚开始提倡冷鲜鸡时,超市里一天可能也就卖出几十只整鸡,但现在超市里冷鲜鸡的日销量经常有百余只,至少涨了两三倍。”海曙区一家超市生鲜区工作人员告诉记者。

“特别是从5月上中旬开始,或许是天气回暖、端午等节日因素带动的缘故,禽产品销量一下子猛增,就拿我们批发市场来说,5月下旬临近端午时,市场里冷鲜鸡

日销量最高接近9万羽,差不多是5月份月初时的三四倍。”宁波市肉禽蛋批发市场负责人范伟生告诉记者。

记者随后从市贸易局蔬副处提供的《宁波市菜篮子商品月旬报》数据中查询到,今年2至6月份,全市冷鲜鸡销量呈翻倍上升态势,增长相当明显。数据显示,今年2-6月份,全市冷鲜鸡批发量分别为12.6万羽、37.55万羽、124.8万羽、203万羽和365万羽,从3月份起,冷鲜鸡销量环比增幅分别达到198%、232%、63%和80%。

消费支招

如何辨别死鸡肉

至于有些消费者担心的“把死鸡当好鸡来卖”的问题,市农业局一位工作人员认为大可不必担心。首先,定点屠宰的管控相当严格,死鸡绝对不能进入屠宰场。另外,对于死鸡和健康杀白鸡,消费者也

可以通过鸡肉的颜色一眼辨认出来。“杀白过程的第一个步骤就是给鸡放血。放完血再宰杀出来的鸡肉颜色较白,故称‘白肉’。而已死的鸡是放不出血的,剖开后里面的肉质颜色呈暗红色。”

如何区别冷鲜土鸡、冷鲜洋鸡及冰冻鸡

按照民间通俗叫法,一般把在自然环境中生长,以吃天然食物为主的放养鸡称为土鸡,与之相对,把在养鸡场圈养,吃饲料为主的鸡称为洋鸡。

被称为“土鸡司令”的宁波市禽业协会会长屠友金表示,土鸡和洋鸡简单区分可以看爪子。土鸡一般小巧玲珑,身躯狭长。由于经常奔走,鸡脚偏小偏细,较瘦无肉。腿肌发达,肉摸上去结实有弹性。爪子尖磨得比较光滑,脚底常有大块老茧。且成年土鸡脂肪较多并呈金黄色,如发现鸡

体内有大量金黄色脂肪,一般可判断为土鸡。

而洋鸡躯体较大且肥,由于缺少运动,鸡爪子较尖锐且易折断受损,脚上无老茧,脚皮光滑、细嫩。体内脂肪较少。

另外,冷鲜鸡保持在0℃-4℃环境下,不会结冰。冷鲜鸡皮肤颜色跟现杀的鸡一样,冰冻鸡皮肤颜色更白。其次,冷鲜鸡皮肤紧致、饱满度都好过冰冻鸡。消费者若用手指去按,冷鲜鸡有弹性,按下去后会恢复原状,冰冻鸡就做不到。

烹饪窍门

杀白鸡怎么烹饪更美味

统称的“杀白禽”一般可以分为三种:一种是热鲜禽类,即宰杀后不经预冷环节,放在冰块中保鲜;第二种是冷鲜禽,屠宰后经过预冷环节,一直保持在0℃-4℃的温度;第三种是冷冻禽。

有着30多年烹饪从业经验的厨师周洪刚告诉记者,现宰禽和冷鲜禽在加工方式上基本没有区别,不管是煲汤还是炒、炸、煎、蒸,问题都不大。以往人们买活禽可以从羽毛等方面判断其老嫩,其实冷鲜禽同样可以。比如按压鸡胸骨,越硬就代表鸡龄越老,适合用来炖汤;按下去手感松软则表示该鸡比较嫩,适合炒、炸等。

“从做菜的角度来说,冷鲜和热鲜禽比较适合做白斩、煲汤,而冰冻禽更适合油炸、红烧。”周洪刚同时告诉记者,由于在运输及售卖环节中,冷鲜禽会沾染一些异味,市民在烹饪时,可通过焯水时间适度延长、在水中加些料酒和生姜等办法来祛除异味。

“现在进入炎热夏季,像莴笋鸡丁和火腿片、蘑菇老鸭煲,都是适宜当季进补的禽肉家常菜,口感不腻,有兴趣的消费者可以自己动手一试。”老周最后建议称。

安全把关

宰杀前须经过多道检疫

“对于通过正规途径上市的禽产品,消费者可对其质量放心。”市农业局一位工作人员告诉记者,从养殖场购苗鸡开始,直到最后进入零售市场销售,整个过程中禽类都处于严格的检疫监控中。“苗鸡在成长过程中要经多道免疫检测,出栏前还须经产地检疫,获得检疫合格证明后才能运往屠宰场。”

在进场宰杀前,活禽还必须接受多名检疫员检验。这些经专业培训后的检疫员会仔细观察鸡的精神、动作、食欲等各种表现,还会查看鸡冠、鸡爪、鸡屁股,甚至鸡粪等,如有异样就过不了关。检疫员还会按一定比例,进行活鸡解剖抽检,对鸡的内脏进行检测,直到一切合乎要求,检疫员才会出具检疫合格裁定。最后,当每只杀白禽准备出场前,还必须由屠宰场加挂脚环方可出场销售。一旦在中途任何环节发现该禽产品不合格,就会由屠宰场对其进行无害化处理。