

# 美味小龙虾率“鲜”上市

## 提醒:小心吃到越冬虾和库存冷冻虾

惊蛰刚过,市民已按捺不住吃小龙虾的热情,小龙虾早早“蹦”上了十堰人的餐桌。12日,记者走访城区餐饮市场了解到,来自湖北潜江、四川等地的美味小龙虾已经上市,价格每份在168元至198元之间,吸引不少市民尝鲜。

不过,业内人士提醒消费者,目前市场上有一些去年的库存冷冻虾,虽说个头较大,但口感不尽人意。

■文、图/记者 韩玉砚



六堰“炎龙村”,几个食客对着一盘辣卤小龙虾大快朵颐。



服务人员端来诱人的辣卤小龙虾。

## 小龙虾悄然上市

12日18时许,位于六堰河道旁的美食一条街,次第亮起了灯火。“新鲜上市的小龙虾,欢迎前来品尝……”每一家店门口,都有工作人员一遍又一遍地招揽路过的顾客。

“炎龙村”三楼厨房里,在排气扇“呼呼”的轰鸣声中,工作人员从一个热气腾腾的不锈钢桶里,捞出一大勺色泽鲜亮、身体饱满的“辣卤虾”,迅速装盘后,由服务人员端到一楼大厅。

## 价格与去年持平

目前,城区市场上的小龙虾大部分来自潜江、四川等地。由于之前的连阴雨,目前符合餐饮商家标准的小龙虾数量相对较少,导致进货价格略有上涨。但是针对消费者的销售价,在168元至198元之间,基本与去年持平。

“目前,我们的进货价是65元/斤,比去年贵了10元左右。”熊作霖告诉记者,该店目前每天进货量100斤,大约能制作30份小龙虾。“蒜蓉小龙虾每份198元,其他做法的都是188元,此外还推出了送优惠券、啤酒免费喝等活动。”

“每份小龙虾毛重约3斤,每只都在6至8钱之间。我们店辣卤虾198元,蒜蓉虾188元,清蒸虾168

元。”张伟介绍,现在这个时期小龙虾生长程度不一,但是我们店每次都嘱咐供货商挑出个头比较大的发货,所以消费者不用担心小龙虾没有肉的问题。

“目前,由于市场竞争激烈,我们的利润主要来自于酒水和其他服务。”张伟、熊作霖都告诉记者,近年来小龙虾进货价节节攀升,市场竞争也变得更加激烈,导致小龙虾商家利润已经变得很薄。所以,即便到了小龙虾销售高峰期,他们的价格也不会有所变化。

“近日,偶尔能看到有批发小龙虾的客户,不过量很少,一般都是上百斤重的包装。但受限于货源,只有几家不定时卖,不是每天

都有货。”12日,在老虎沟农贸市场,经营户何先生说,“小龙虾真正成批量上市,可能还要等一个月左右。”

同时,记者了解到,等到4月小龙虾大量上市季节,很多商家都将推出分量更足的“极品虾”招揽顾客,不过价格也有人咂舌。比如,“潜江人虾皇”的“极品虾”为298元,“炎龙村”为268元。“这些小龙虾个头更大,肉质更加饱满。”

“小龙虾让我心心念念了一整个冬天,今天终于尝到鲜了。”带着家人和朋友,在“炎龙村”大快朵颐的90后女子小沈,嘴里一只小龙虾还没有嚼干净,又向盘里伸出了手。随后,记者又来到22厂桥头的“潜江人虾皇”厨房,只见负责人熊作霖揭开一个塑料筐,把50多斤张牙舞爪、活蹦乱跳的小龙虾倒入盆里。紧接着,几个阿姨赶紧开始清理、冲洗。“我们这个店是从8日开始销售小

龙虾的,不过总店1日起就开始卖了。”“我们店从8日开始卖小龙虾,平均每天销售35份左右。”“炎龙村”负责人张伟告诉记者,从目前情况来看,消费者各年龄段都有,但以中青年人为主,“有一位80后女士,连续来了吃了3次小龙虾,店里每个工作人员都认识她了。”

目前,城区有小龙虾销售“传统”的餐饮企业,大部分都已经开始销售这道美食。

“现在,十堰市场上有一些库存冷冻的小龙虾出现,虽说个头较大,但是口感一般,咀嚼起来口感不如新鲜捕捞的小龙虾。”张伟介绍,一些大型食品加工企业为了保证常年销售,会选择冷藏小龙虾。“但是经过一段时间的低温后,这些小龙虾变得不够新鲜。”

另外,张伟提醒,市民购买小龙虾在家加工的话,应保证鲜活。用清水浸泡三四个小时后,再用毛刷清洗干净。小龙虾高温煮熟后,开锅等10分钟后再食用。如果是烧烤小龙虾或爆炒小龙虾,也一定要保证高温熟透,才能食用。尽量现吃现买,避免剩余。因为小龙虾蛋白质含量很高,一旦储存不当很容易导致腐败变质。

此外,过敏体质人群食用小龙虾一定要谨慎。同时,痛风患者如果正处于发病期,也一定不要食用小龙虾,因其属于高嘌呤食物,食用只会加重病痛。如果没有发病,可以少量食用。



## 中国平安2018年归母营运利润稳健增长18.9%

近日,中国平安保险(集团)股份有限公司(以下简称“中国平安”)公布截止到2018年12月31日的全年业绩。2018年,中国平安整体业绩实现稳健增长,营运利润和新业务价值增长超越市场预期。公司实现归属于母公司股东的营运利润1,125.73亿元,同比增长18.9%;净利润1,204.52亿元,同比增长20.5%,归属于母公司股东的净利润1,074.04亿元,同比增长20.6%。

此外,为积极响应国家政府和监管部门的政策导向,稳定资本市场,促进股东价值最大化,中国平安将首次实施回购股份的方案,本次回

购将进一步健全和完善公司长期激励约束机制,确保公司经营可持续发展。

2018年,在“金融+科技”、“金融+生态”的战略规划指引下,中国平安持续推动“科技赋能金融、科技赋能生态、生态赋能金融”,核心金融业务经营稳健,科技板块利润贡献大幅提升,金融科技与医疗科技业务归母营运利润67.70亿元,在集团归母营运利润中占比6.0%。

中国平安表示,未来将在确保金融主业稳健增长的基础上,坚持既定的“金融+生态”战略,全方位提升公司的数据化智慧经营水平。

见习记者 王堂

## 临街(4850元/m<sup>2</sup>) 商铺拍卖公告

受委托,我公司近期整体拍卖位于凯旋大道阳光蓝山郡对面临街8号8幢2层、3层、4层商业房产,三层总面积为2071m<sup>2</sup>,拍卖参考价4850元/m<sup>2</sup>,权证齐全,交通便利,内有大型停车场,适合开发宾馆、写字楼,有意竞买者请与我公司联系。

联系人:陈先生

联系方式:13872805555

十堰展晨拍卖有限公司

2019年3月14日

## 公 示

现将3月份市就业局代理特退申报名单公示如下:王德林,原第一建筑工程公司职工,从事特别繁重体力劳动;顾善根,原建筑工程总公司第二建筑公司职工,从事特别繁重体力劳动;李先勤,原万发建筑装饰工程公司职工,从事特别繁重体力劳动;朱建平,原华阳集团职工,从事高温工种。如有异议,请联系十堰市劳动就业管理局,联系电话:8650585。



招商电话:18062186206