

老坛酸菜去年被315曝光 今年盯上了酸菜鱼

去年，老坛酸菜因为质量问题被315曝光，引起了社会广泛关注。如今，又有20多家餐厅因为非活鱼现杀的做法而受到监管部门的关注，其中酸菜鱼也被盯上了。

酸菜鱼是很多人都喜欢吃的一道菜，餐馆用的鱼是怎么来的？据北京商报报道，记者走访并致电了不同品牌门店的30余家售卖酸菜鱼餐厅。



调查涉及的餐厅既包含太二酸菜鱼、鱼你在一起、渝是乎酸菜小鱼、姚姚酸菜鱼等主打酸菜鱼的连锁品牌，还包括峨嵋酒家、辣婆婆、渝八斗·江湖菜小馆、张记0826·金牌水煮鱼等售卖酸菜鱼的餐厅。

售卖形式上，酸菜鱼分为按斤和按份售卖，不同品种鱼类售价不同，一份售价约30-300元不等。

当询问菜品是否是由预制菜制作而成，得到的结果多为：不是预制菜但并非活鱼现制。

调查过程中，30余家餐厅并未承认店内的酸菜鱼为预制菜，同时个别店员回复含糊不定以及反问“预制菜是什么”，但问及鱼是否为后厨现宰杀时，65%餐厅表示使用的是购买的冷冻巴沙鱼块和中央厨房配送的鱼片。

本文链接：<https://dqcm.net/zixun/167884762212177.html>