

# 十多元一斤,小龙虾价格进入“亲民季”

□牡丹晚报全媒体记者 姜璐璐

随着近几日气温骤然上升,真正的夏天终于来了,菏泽人都爱吃的小龙虾正在上市,不少人已经尝鲜。今年小龙虾价格怎么样?菏泽小龙虾消费市场有什么变化?在挑选时又该注意什么呢?5月

22日,记者带着这些疑问分别走访了菏泽水产批发市场、超市以及热门小龙虾门店,发现近期小龙虾上市量增大,其价格对比4月底刚上市时有明显下降,小龙虾销售较为火热。



## 供大于求,利润空间缩小

5月22日,记者来到菏泽市水产批发市场,很多水产商户都在售卖小龙虾,而且都把小龙虾摆在摊位最显眼的位置,但在这里选购小龙虾只能用大漏勺盛,无法逐个挑选。

“我们店现在日均售卖小龙虾1万多斤,主要是批发,其他县区和乡镇的商贩也来这里批发。”一位主营小龙虾的商户冯先生告诉记者,今年来货量和去年同期差不多,可是价格就是上不去。当日,在冯先生摊位,7-9钱的小龙虾每斤21元,6-7钱的小龙虾每斤17元,3-5钱的小龙虾每斤12元,这个价格较上个月低了好几元。

记者询问小龙虾是否卖到10元以内时,冯先生说道:“小龙虾是一天一个价的商品,菏泽的小龙虾都是从南方运过来的,所以价格都是根据外边行情变化而定。最近正是小龙虾集中上市的时候,受疫情影响,部分地区交通、销售等渠道受阻,如果哪一天突然供货量增长,就可能出现过低价格,五一前我就卖过两天10元一斤的小龙虾,不过虾的个头很小。”

另一位经营多年小龙虾的常女士告诉记者,“今年的销售情况不如去年,行情好的时候,虾在上午就会销售一空,而今年只能靠着薄利多销把生意干下去。不过小龙虾

在周末的销售情况比平时好,但价格也会高一点。”

当日,记者来到位于市牡丹路的佳和超市水产区,这里的小龙虾价格虽然比水产批发市场略高一些,但在记者采访期间,有好几组顾客选购小龙虾,而且都是年轻人。

“我们佳和的小龙虾都是直接从产地运输过来,减少了中间环节,保证了小龙虾的品质和价格。目前每天的销售数量比较稳定,周末的时候会增加一些。我们把小龙虾放在这种循环过滤水中,顾客来了不仅可以随意挑选,更重要的是保证了小龙虾的清洁度。”佳和水产区负责人吴经理介绍说。



饭店内几乎每桌都会点小龙虾

## 以小龙虾为引流,带动餐饮销售

小龙虾是夏季夜宵餐桌上的必选菜品,入夏以来,菏泽很多餐饮饭店都推出了各种“惊爆价”小龙虾,动辄“9.9元1斤”“98元7斤”“78元3斤”来吸引顾客。

5月21日晚,在曹州巷的一家餐饮店外,“买一份,送一份”的小龙虾广告语格外醒目,晚上七点门外的地摊就已坐满了人。饭店主管刘经理告诉记者,他们策划了一个小

龙虾节的活动,从现在开始准备一直做到本月底。记者注意到,不同于其他餐饮饭店的是,大炒锅直接放在饭店门口,顾客可以看到小龙虾的整个制作过程。“我们选用的小龙虾是江苏金湖的青虾,每只虾有6钱左右,每天的销售量在200-300斤。今年受疫情影响,餐饮业也受到冲击,消费者更为理性,小龙虾就是成本价销售,我们

希望通过小龙虾来打造口碑和带动店内的其他菜品销售。”刘经理说。

为了提高销量,餐饮商家瞄准消费者需求的同时,也在及时调整销售策略。刘经理介绍道:“过去龙虾店或者饭店里一般是大规格龙虾比较多,今年很多餐饮店推出了3钱左右小规格的龙虾套餐,价格更亲民实惠,为的就是满足消费者更为多样的消费需求。”



把厨房搬到饭店门口

## 一分钱一分货,挑选认准方法

现在到了小龙虾大量上市的时候,价格便宜的小龙虾,今年确实能够吃到,但低于市场价格的小龙虾还是需要市民擦亮眼睛仔细挑选。

业内人士提醒,市民在选购小龙虾时要尽量挑选“手舞足蹈”式的,这样的虾比较新鲜。另外,想知道小龙虾干净与否,可以观察小

龙虾的腹部是否整洁,整洁说明其生长环境较好,食用起来更放心;还可以用手按压小龙虾的腹部,越结实说明其肉质越紧实,口感也越好。尽量挑选颜色鲜亮的活虾,虾壳颜色过深可能表明其养殖环境不干净。

专业烹饪人士建议,小龙虾虽然吃起来非常过瘾,但它

具有食腐和耐污的习性,建议大家从正规渠道购买。由于小龙虾体内有寄生虫,注意务必熟食,在100℃沸水中烹饪15分钟以上。食用时要把虾头去掉,避免一次性食用过量。食用小龙虾后出现不适症状,如出现严重恶心、呕吐、腹痛腹泻等中毒表现,应立即就医。



市场上小龙虾按个头大小出售



商家将小龙虾招牌摆在显眼位置