

省消协温馨提示：

# 购买路边“精品菜” 这些信息要留意



图片来源于网络

特色卤味、精品菜肴、自制小菜……一些餐饮企业将原本在店内供应的“精品菜”，转移到“便民摊”销售，这种销售模式悄然走红，既满足了消费者对便捷、高性价比餐饮的需求，也为餐饮企业拓宽了销售渠道，进一步激发了消费潜力。但是，对这种新的销售模式目前还没有出台相应的法规政策，存在一定的消费风险，省消协提醒消费者购买时多加留意菜品来源以及价格品质等，避免合法权益受到侵害。

下班的路上，顺便打包一份“便民精品菜”，省去了回家做饭的麻烦。省消协提醒，在购买此类菜品前，消费者需确认摊位是否公示经营资质，是否悬挂营业执照、食品经营许可证（或备案证明），若为餐饮企业直营摊位，可要求查看其与饭店主体的关联证明

（如授权书）；预包装菜品需标注生产日期、保质期、储存条件、配料表等信息；卤味等散装菜品应公示加工时间、保存期限及商家联系方式。若发现无标签或信息模糊的“三无”产品，建议消费者谨慎购买。

部分商家可能利用消费者对“饭店同款”的信任，以低价吸引消费者购买，但实际品质存疑。消费者在购买时，需要对比价格的合理性，若“便民摊”上的菜品价格明显低于饭店内售价，比如，超过 50%，需警惕是否为临期、过季或品质降级的菜品；还需检查菜品的新鲜度，比如，卤味、凉菜等即食菜品需观察色泽、气味是否正常，半成品净菜等预制菜需查看是否有胀袋、漏液或冰霜异常，如冷冻品融化再冻结可能导致变质。

一般来说，“便民摊”销售的菜品多为预包装或半成品，储存条件直接影响安全性。消费者在购买时，需要重点关注是否标注储存条件，比如，“需冷藏（0—4℃）”“冷冻保存（-18℃以下）”，购买后需严格按照要求存放。若摊位未提供冰袋、保温箱等冷藏设备，夏季高温环境下，易加速食物变质；还需注意食用前是否需加工，部分预制菜需彻底加热，如中心温度达到 70℃ 以上，散装卤味建议充分加热后再食用。若商家未明确提示，消费者可主动询问，避免因食用方式不当引发食品安全问题。

“‘便民摊’流动性可能高于固定门店，一旦发生食物变质或缺斤短两引发的纠纷，维权难度较大。”因此，省消协建议消费者索要购物凭证，注明

菜品名称、购买时间、价格等信息。若通过社区团购群等线上平台购买，需保存订单截图及聊天记录。消费者若发现菜品存在质量问题，应第一时间拍照留证，并联系商家协商退换，若协商无果，可向属地市场监管部门或消协投诉。

“饭店精品菜进便民摊”是餐饮消费的一种新趋势，为消费者提供了更多选择。但消费者需保持理性，从资质、品质、储存到售后全流程留心，才能真正享受便捷与实惠；商家需从食品安全、品质保障、价格透明、服务规范、售后责任等方面严格把关，合法经营。同时，呼吁市场监管部门加强对销售摊位的巡查，确保“便民”不“扰民”，“平价”更“安全”。

记者 李晓琳

## 荷花生意 兴起街头

盛夏时节，荷花盛放。各公园满是赏荷之人，在驻足观赏、拍照留念后，要仍然意犹未尽怎么办呢？别急，您可以到各处的花店、夜市、小吃街逛一逛，荷花、莲子乃至荷叶都各有用处，成为了今夏消费市场的新“宠儿”。



图片来源于网络

### “荷韵莲莲”受人欢迎

7月30日晚间，柳巷夜市人头攒动。各小吃、冰饮摊位买卖红火，顾客络绎不绝。在这一片烟火气中，山西剧院附近一个鲜花小摊看着真有点“出淤泥而不染”的意思。两个姑娘摆弄着一大桶荷花、莲蓬现场修剪，再按照顾客的要求与玫瑰、百合、玉簪、月季等花卉搭配、造型，分分钟就是一束“莲年有余”，引得不少“饮食男女”纷纷解囊。

其中一个姑娘表示，她们本身是

开花店的，但平时很少进荷花、卖荷花，今年是受到抖音、小红书上赏荷视频的启发，决定进一些试一试，没想到还挺受欢迎。除了与其他花朵搭配的“莲年有余”外，她们还专门设计了“莲开并蒂”“荷韵莲莲”等，只用荷花和莲蓬，单枝五六元，2枝或5枝、8枝成束售卖。“我们从网上买了‘国风’范儿的花瓶、包装纸，非常搭荷花、莲蓬的韵味！”几位正在挑选的顾客则表示，“买的就是夏天的仪式感”。

### 尝尝“舌尖上的荷塘”

太原人除了赏莲，也爱吃莲。7月31日中午1时许，下元公元时代城古槐巷美食街迎来客流高峰，多个档口吆喝“银耳莲子羹，红枣莲子粥，莲子红豆沙，莲子绿豆汤”等，淡淡清香不禁让人食指大动。诸多口味刁钻的食客，不管吃面条盖饭，还是火锅炸串，都要来一碗“莲”元素饮品。“莲子下火，都是今年新摘的，煮汤特别粉糯。”一位摊主一边给顾客盛汤，一边“自卖自夸”。

而且，这股“荷塘风味”也刮到了

菜场、餐馆、小吃摊。在万柏林西矿街九州农产品批发市场，一家卖叫花鸡的摊位前，老板现场制作，拿两张大大的荷叶，裹上收拾干净的鸡，再用泥巴糊严实放进炉子里烤。不一会儿，鸡的肉香伴着荷叶的草香就飘散开来，不少顾客闻香而来。

还有柳巷夜市、老军营小吃街等，不少街边小馆、美食档口都有“荷叶鸡腿饭”“荷叶烤鸡”“荷叶炒饭”等，引得不少人尝鲜。

记者 刘晓亮

## 非常规口味冰淇淋走红

本报讯（记者 于健）夏日炎炎，酱油、黄酒、火腿等“非常规”口味冰淇淋悄然走红，凭借新奇口感和独特包装，成为年轻人打卡分享的社交新宠。

记者发现，在多家甜品店和商超冷柜，传统奶油、水果味冰淇淋旁，酱油冰淇淋的咸鲜回甘、黄酒冰淇淋的微醺酒香、火腿冰淇淋的咸香交融等“跨界”产品格外吸睛。某品牌负责人路军介绍，这类创新口味灵感多源于地方特色食材，如酱油味取自酿造工艺中的醇厚风味，黄酒味则选用低度黄酒调配，既保留原料特色，又平衡了冰淇淋的冰凉口感。

“第一次看到酱油冰淇淋觉得很奇怪，买来尝鲜后居然停不下来。”在千峰北路13中旁边的冷饮批发部，“00后”消费者小林边说边举

起冰淇淋拍照发朋友圈，“味道很特别，包装也设计得有国风感，发社交平台能收获不少点赞。”记者在冷饮批发部观察，多数购买者为20~30岁年轻人，他们更看重产品的“话题性”，打卡分享的行为也带动了产品二次传播。

独特的包装设计同样是“出圈”关键。不少品牌采用简约国潮风包装，搭配“万物皆可冰淇淋”“一口尝遍烟火气”等趣味文案，既符合年轻人审美，又强化了产品记忆点。

路军表示，这些“奇葩”口味冰淇淋的走红，折射出年轻消费群体对个性化体验的追求。但创新并非一味猎奇，唯有在风味融合、品质把控上持续深耕，才能让“网红”产品真正赢得市场青睐，在夏日冰淇淋热潮中走得更远。

## 警惕 AI 电费诈骗方式

本报讯（记者 于健）近日，不少市民遭遇 AI 电费诈骗。犯罪分子利用 AI 语音技术，模仿供电公司客服声音，以“电费欠费”“限时优惠”“立即断电”等话术，诱导市民点击短信链接转账。一旦市民进入虚假交费页面，进行转账操作，资金便会瞬间被盗刷。8月3日，网上国网提醒广大用户，切勿轻信陌生电话和短信，如有电费疑问，可直接拨打供电服务热线 95598 核实。

不法分子通过一张照片或一段视频，就能伪装成受害者的亲友，借助视频通话诱导受害者转账，或是以“交纳电费”等借口实施诈骗。面对视频通话中的可疑人员，用户可

以要求对方做出转头、挥手等连贯动作，仔细观察动作是否自然流畅，因为 AI 生成的视频常常存在动作卡顿、不协调的问题。不法分子还会伪装成供电公司客服，以“电费欠费”为由，利用 AI 技术诱导用户紧急转账。此外，不法分子仿照“网上国网”App 制作山寨版“国家电网”App，诱导用户授权银行卡等敏感信息，从而实施电信网络诈骗。

网上国网提醒，用户下载 App 时一定要通过官方正规渠道，切勿随意点击不明链接下载。正规机构不会通过短信链接索要账户信息，若有疑问，拨打官方客服电话咨询。