

新鲜月饼上市 价格不“亲民”

□文/图 本报记者 齐放

虽然距离中秋节还有一个多月，但在

市民：家常月饼价格不“亲民”

8月28日下午，记者来到市区辽河路一家大型超市，在糕点区醒目地摆放着各种口味和馅料的月饼，有凤梨、五仁、豆沙、莲蓉、枣泥等。虽然这些月饼每个只有100克，但价格均在4.8元，这样算下来，每公斤的月饼单价也在48元。因此，许多市民只看不买，口中还念叨着“真贵”。

“我喜欢吃月饼那种独特的口感，每年月饼上市我就买着吃，不过现在的月饼也太贵了。”带着孙子逛超市的市民张大妈说，“做月饼的面粉、鸡蛋、糖和油也没涨多少，可这月饼每年的价格为啥都会涨那么多？”

当天下午，在市区长江路和汉江路的一些中小型超市，记者同样看到有大量的散装月饼和带包装的月饼被摆在显眼的位置。

在一家超市，记者看到，一种散装的莲蓉蛋黄月饼每块竟然卖到了9.5元，其他的月饼大多是每块8元。虽然超市中来购物的人不少，但很少有人问津月饼。

记者还注意到，一家超市中带包装盒的月饼价格同样不菲。价格最低的一盒875克的月饼售价108元，最贵的1.28千克的月饼售价竟然高达358元。当记



市区某超市的礼品盒月饼。



我市许多超市都摆出了各种口味的散装月饼。

者询问这种带包装盒的月饼为何这么贵时，服务员反问道：“走亲戚你能掂几个散月饼去吗？这种带包装盒的月饼也都是走亲戚、串门的人买的多。”

记者随后又走访了几家蛋糕房，发现月饼也早已登上了货柜的显著位置。一家蛋糕房的服务员告诉记者：“季节糕点都是早推出赚钱，而且每年卖月饼是蛋糕房的重头戏。”

消协：不提倡过度包装

“市场经济下，月饼的价格随行就市，商家可以自主确定，但有关月饼的包装却不能过于豪华。”市消协相关工作人员告诉记者，按相关标准规定，月饼包装上应明示生产企业全称和详细地址、产品执行标准号、卫生许可证号、配料表和净含量以及生产日期和保质期。因此，在挑选月饼时，要认准正规厂商，不要购买和食用“三无”月饼，对于包装过度的月饼也要自觉抵制。

此外，消费者在选购月饼时还应做到“三看”：一看包装是否完整，不要购买包装盒有破损或单块月饼的内包装破损的月饼。二看外观形状，做工精良的月饼块形大小薄厚均匀，表面没有明显的裂纹也不会露出内馅。三看色泽亮度，优质的月饼大都呈金黄色，表皮有油脂光泽且色泽均匀，不会出现生糊发霉的现象。

市消协人士还提醒，由于网购月饼无法看到实物，因此，消费者应尽量找具有正规运营资质、信用评价高的网站和商家购买。下单时，尽量选择支持第三方担保支付或货到付款的商家，不要轻易直接转账给商家，防范交易风险。要与商家确认月饼的保质期，尤其是一些现做现卖的手工月饼，更需要确定邮寄时间，以防过期。此外，消费者务必要求商家开具有效票据，并妥善保存。



我市再次开启“雨一直下”单曲循环播放模式。连续的降雨，让最高温度降至18℃。难道要入秋了吗？气象专家表示，在气象标准上我市的气温还没有达到连续5天日平均气温滑动低于22℃的入秋“及格线”。

今后三天天气

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 8月30日 | 阴有中雨<br>16℃~18℃          |
| 8月31日 | 小雨转多云<br>17℃~21℃         |
| 9月1日  | 多云转阴<br>有小到中雨<br>19℃~23℃ |

感谢武威提供信息

生活小常识

11条炒菜经验你该知道

- 1.热锅冷油更健康。
- 2.炒菜后刷锅再炒。
- 3.平底锅炒菜省油。
- 4.炒菜出锅时放盐。
- 5.油炸别用不粘锅。
- 6.油烟机要先开后关。
- 7.有些菜炒完焖下更健康。
- 8.剩下的油别再炒菜。
- 9.快出锅再放酱油。
- 10.炒菜时加点淀粉保护维生素C。
- 11.铁锅炒菜补铁少。

分类信息

2cm×4cm 单价50元 4cm×4cm 单价100元

本版对所有信息的手续都严格进行审查，仍不能保证每一条信息的真实性，请客户在使用本版信息时认真核实相关资料，签订有效法律合同，因本版信息导致的一切纠纷自行负责。

业务联系：13781707655 宋丽君



扫描二维码 做广告送广告  
咨询电话：5670019

借款就到富华德

10年诚信经营，高效快捷办理。车辆、房产抵押借款，月息1分，购房分期7厘，当天放款。

15517678889 0395-6196177

售门面房

1.昌建外滩三楼营业房183.06㎡，欲售188万元；  
2.兰乔圣菲门面房上下层264.7㎡，欲售438万元。  
以上房屋均已精装，现正营业中。  
13513855618

婚介信息

世纪缘 白领相亲会所  
2003年~2017年  
世纪缘全城寻找  
诚心找对象的人  
地址：市人民路美盛大厦B座十楼  
相亲热线：3398505 2121213

●征婚：男（31801）27岁，无婚史，1.77米，本科，事业单位上班，上进心强。寻懂事温柔的女孩。电话：2193193 微信 18839527539

●征婚：女（33018）28岁，无婚史，1.60米，本科，国企上班，性格温柔，独生女。寻开朗阳光的男孩。电话：18134471288 微信 13523953597

●征婚：男（61693）39岁，离异，1.73米，自办企业，踏实稳重，小孩归女方。寻开朗体贴、会持家的女士。电话：2193193 微信 18839527539

●征婚：女（62580）37岁，离异，1.62米，私企工作，肤白温柔，女孩归男方。寻有责任心、感情专一的男士为伴。电话：2121213 微信 13523953597

保姆月嫂

雪绒花母婴关爱中心 工商注册  
服务内容：月嫂育婴 催乳 小儿推拿 满月发汗 保姆护工 常年培训 安排就业  
昌建东外滩A2座24楼21室 13939531652

乐帮家政公司 工商注册  
月嫂育婴 保姆保洁 钟点护工 免费培训  
5571157 18639995528

传递最实用的生活资讯

财务审计

低价快办审计报告  
电话：13937188053

鑫启程会计  
学会计 特价560元  
代办公司 500元 代理记账 190元  
源汇区人民路华东商务7楼  
18236213601

免费工商注册  
13273957757

旺铺租售

仓库厂房 银鸽大道东有仓库厂房对外出租，水电、办公设施齐全，交通便利，价格面议。18903959888 李先生

售房  
黄河路华山美食城门面房一至三层，346.98㎡，售价128万元。现营业中。  
13938025083

门面房招租

人民路与交通路口东营业房，一楼8间，已精装，无转让费，可分租。邻停车场宾馆商场车站，位置优越交通便利。

13783078997

家政服务

洁爽保洁公司  
专业单位家庭保洁 外墙玻璃幕墙清洗 石材 地毯 专业外墙漆  
6188458 13653950591

家天下家政公司 工商注册  
月嫂育婴 保姆保洁 钟点护工 免费培训  
6666991 15139506611

信德保洁 信汇装饰公司  
石材翻新 单位保洁 地毯清洗 化粪池清理 旧木地板翻新 抛光 打蜡 外墙清洗  
www.lhxdbj.com 电话：15039500115

健康咨询

失眠专家问喜洋  
中国睡眠研究会会员  
地址：太行山路与颍河路交叉口东北角 电话：6155120

百业信息

易经研究  
生意 官运 财运 考试 工作 婚姻 生克化解 起名 家居布局 新房规划 地理勘察  
电话：15803958920 赵老师 15603958221  
辽河路与舟山路交叉口向东100米路南农行家属院

低息快贷

车辆、房地产抵押贷款，抵押房再贷，中小企业信用贷款。  
13663953098 黄河路华山美食城南口

招聘文秘

源汇区单位招聘文秘写作一名。有意者请联系：  
13938038307

汽车租赁

顺利汽车租赁 114转  
对外租赁各种小轿车、商务车、旅游用车、婚庆用车及机场接送。  
美盛大厦A座拐角处 电话：2129777  
2189799 15729337700 13939588683  
舟山路与海河路交叉口 15139555517

投资咨询

贷款 不押车，利息低至1.5分，个人信用贷款低至1.8分。联系电话：13193459865

贷款 分期房利息0.86厘，保单贷0.83厘，公务员、事业单位人员0.33厘。13949867767

好项目寻求合作  
电话：17703953066

信用贷款

工薪贷、精英贷、车房贷、保单贷、老板贷。手续简单，放款快！15803950580

大成教育

大成十年教育路 成就漯河千万家  
小升初、初升高、初中高中精品小班，全托、半托、午托、晚托、一对一辅导，语、数、理、化、外五科连补。  
地址：海河路银都大酒店对面 电话：15603951655