

蟹味难挡 “真想‘蟹’谢您” 金世尊礼券风靡石城

中秋佳节就要到了,给贵宾,给师长,给领导朋友送什么礼物好呢?这是让很多人都头疼的问题,月饼票满天飞,已经不稀奇了,送人也不爱吃。购物卡年年送也送不出什么新意,自从今年金世尊提出的口号“真想‘蟹’谢您”后,已经成为南京大街小巷的流行语。



“你们大闸蟹怎么预订的?你们大闸蟹什么时候上市,你们在南京有多少家门店?我在哪里兑换大闸蟹最方便?”近日,金世尊蟹业的团购热线响个不停,咨询的客户络绎不绝,来店考察的客户更是一个接着一个。一个小小的螃蟹为什么能牵动全城食客的心呢?笔者从“金世尊蟹业”南京分公司经理刘登辉处了解到,8月底金世尊的蟹券在全国就已火热销售,在南京,咨询和直接到店购买的客户非常多,可以说,中秋送蟹,受到了新老客户的极大认可和青睐。

随着中秋节的临近,一些为员工谋福利的单位领导,也在琢磨该给员工发什么。月饼等传统的礼包拿在手中,新宠佳礼也不可少,南京某单位负责采购的领导告诉笔者,“去年我们中秋就是发的大闸蟹,员工领导都说‘金世尊’的蟹好吃,信得过,是正宗的阳澄湖大闸蟹,所以,今年我们又来买了,买券方便,发给大家后,谁什么时候想吃了,打个电话就可以把螃蟹送货上门,很是方便呢。”

此外,还有去腥的紫苏,驱寒的姜茶,可以说,一份小小的螃蟹礼盒,装满了心意,总之,金世尊就是让消费者的美味无

“蟹”可击。

笔者从刘经理处了解到,金世尊蟹业自从来到南京,门店越开越大,客户越来越多,口碑在南京名列前茅,“金世尊阳澄湖大闸蟹大王”的美誉可不是吹出来的,今年,金世尊蟹业携手苏州市阳澄湖大闸蟹集团对南京直供仅100吨正宗的阳澄湖大闸蟹,买正宗阳澄湖的螃蟹,要三思而后行,整个一个阳澄湖,预计今年的产量仅3500吨左右,到处都是挂羊头卖狗肉的,如果买到假蟹,自己吃吃倒也罢了,如果送给重要的客户领导,那就得不偿失了。位于龙蟠中路75号的金世尊门店里,苏州市质量监督局配备了专门的产品追溯系统,一查知真伪。

厨艺论道

几道螃蟹美味的做法

香辣蟹

主料:螃蟹
辅料:豆芽、青笋、葱、姜、蒜
调料:盐、白糖、味精、香油、花椒、干辣椒、豆瓣酱

烹制方法:
1、将螃蟹切开后过油炸至变色,豆芽、青笋过开水焯熟放入碗中备用;
2、锅中放入红油,下葱姜蒜爆香后加入花椒、干辣椒略煸,放入炸好的螃蟹,调入盐、味精、白糖、豆瓣酱、香油炒均匀即可。

特点:香辣爽口,色泽红润。

桂花蟹肉

主料:螃蟹
辅料:鸡蛋、豆芽、香葱、姜末
调料:盐、味精、白糖、胡椒粉、香油

烹制方法:
1、将螃蟹煮熟后取出蟹肉、蟹黄,豆芽掐掉头洗净后放入锅中干煸去除水分备用;
2、将5只鸡蛋打入碗中,加盐、味精、白糖、胡椒粉、香油、蟹肉搅拌均匀,坐锅点火倒入油,下姜末煸出香味,倒入拌好的蛋液煸炒定型加入豆芽,炒至松散如桂花状后放入香葱末,出锅撒蟹黄即可。

特点:鲜嫩可口,咸香松软。

豆腐蟹

主料:青蟹
辅料:南豆腐
调料:盐、味精、料酒、胡椒粉

烹制方法:
将螃蟹洗净后切块,豆腐切块铺在碗底,螃蟹码放在豆腐上,加

入酱油、胡椒粉、白糖、盐、料酒、味精、少许水、葱姜末,锅开后上锅蒸6分钟左右即可。

特点:鲜味浓郁,营养丰富。

蟹黄琵琶豆腐

主料:大闸蟹
辅料:虾仁、冬菇、南豆腐、姜、香葱、香菜
调料:盐、味精、白糖、胡椒粉、淀粉

烹制方法:
1、将豆腐压干水分挤碎,加入冬菇粒、虾仁、盐、白糖、味精、胡椒粉、香葱末、香菜末,顺一个方向搅拌均匀;
2、将小勺子分别抹上油,放入拌好的豆腐,上锅蒸5分钟后取出,逐个裹匀鸡蛋放入平锅煎至定型取出装盘,螃蟹煮熟拆去蟹黄、蟹肉,蟹壳加葱姜熬汤备用;
3、锅中倒入少许油,下姜米爆香,放入蟹汤,调入胡椒粉、味精、盐,加蟹黄与蟹肉略煮,水淀粉勾芡,出锅浇在豆腐上即可。

特点:造型美观,鲜嫩适口。



中秋国庆献礼 阳澄湖大闸蟹



请认准阳澄湖商标

金世尊蟹业直销阳澄湖牌大闸蟹

企业荣誉

苏州市大闸蟹行业协会副会长单位
江苏省著名商标、江苏省名牌农产品
荣获国家绿色食品、无公害农产品标志
江苏省苏州市相城国家现代农业示范区
苏州市阳澄湖大闸蟹原产地域保护品牌

6大优势 舍我其谁

- ① “阳澄湖”牌大闸蟹,阳澄湖协会副会长单位,放心!
- ② 阳澄湖核心产区经过层层筛选,直供南京,品质上乘。
- ③ 夜晚捕捞,清晨运达南京,蟹中上品,只只鲜美。
- ④ 精美礼盒包装,盒内附生物冰袋,鲜活到家。
- ⑤ 每只大闸蟹都有唯一的防伪戒指,确保正宗。
- ⑥ 全国连锁,覆盖200多个城市,24小时内到货。

2012年中秋蟹券火爆销售中

2012年阳澄湖大闸蟹价格表

型号	规格(两)	数量	价格
精品礼盒	雄蟹3.6两 雌蟹2.6两	4对	398元/盒
商务礼盒	雄蟹3.8两 雌蟹2.8两	5对	598元/盒
精英礼盒	雄蟹4.0两 雌蟹3.0两	5对	788元/盒
珍品礼盒	雄蟹4.3两 雌蟹3.2两	5对	988元/盒
尚品礼盒	雄蟹4.5两 雌蟹3.4两	5对	1180元/盒
盛宴礼盒	雄蟹4.8两 雌蟹3.6两	5对	1380元/盒
尊享礼盒	雄蟹5.2两 雌蟹3.8两	6对	1880元/盒
至尊礼盒	雄蟹5.5两 雌蟹4.0两	6对	2680元/盒
世尊礼盒	雄蟹6两以上 雌蟹4.5两以上	6对	3680元/盒

每套礼盒附赠:吃蟹工具一套、秘制蟹醋一瓶、特制姜茶一袋、紫苏叶一袋



消费满3000元

送ipad2一台



消费满5000元

送iphone4S一部

南京、上海、北京、西安、天津、等几十个城市大型实体门店
连锁,全国200个城市可提货。欢迎网上订购:www.laodzx.com

订购热线:

400-6969-517

团购咨询:

025-84730332

南京旗舰店:玄武区龙蟠
中路75号华山饭店北100米



欢迎使用
银联卡/支票支付