

肥美大闸蟹 你尝了吗?

现在虽然还不是品尝大闸蟹的最佳时期,但是吃货们都开始蠢蠢欲动了。记者走访了一家大型超市后发现,过了中秋节,大闸蟹价格也有所降低,三两左右的大闸蟹原来卖六十几元一只,现在只卖三十几元一只,而分量稍微轻几钱的仅售二十几元一只。问到蟹黄是否丰富,工作人员当场打开了一只活蟹给记者看,里面的蟹黄还真不少呢!

对于普通市民来说,如何挑选大闸蟹呢?俗话说“九月团脐十月尖”,农历九月的母蟹最好吃,农历十月的公蟹最好吃,腹部圆圆的是母蟹,腹部尖尖的是公蟹。很多人会发现,在菜场买的螃蟹和在店里买的大闸蟹无论是从口感、品质,还是价格方面区别都很大,这究竟是因为什么?螃蟹有湖蟹、塘蟹之分,塘蟹顾名思义是生长在池塘里的螃蟹,由于池塘淤泥较多,所以塘蟹的生长环境没有湖蟹的生长环境好。一般拿到手上膏黄较少,腹部较黑的是塘蟹,塘蟹的价格比湖蟹的价格便宜很多,肉质稀薄,如果仅仅是尝尝蟹味,在菜场里买便宜的螃蟹也可以。值得注意的是,由于塘蟹比较脏,如果买到手的螃蟹连关节都是白色的就要注意了,很有可能是用“洗蟹粉”加工过的,正常的螃蟹关节处都会有些“天然黑”。

烹饪大闸蟹的方法有很多,但是最常见的也是最将蟹之美味保留得最透彻的方法

就是清蒸大闸蟹了。在南京,吃蟹的饭店不太多,龙宫大酒店的丁厨告诉记者,他们店里的大闸蟹也是以清蒸为主,售价98元一只,采用的都是4两左右的洪泽湖超大大闸蟹。由于洪泽湖水源清澈,养殖大闸蟹的都是自然循环水,所以味道较普通大闸蟹而言,不仅更加鲜美,吃起来还有“甜丝丝”的感觉。丁厨说,清蒸大闸蟹用不着过于复杂,保存最原始的美味就可以了,将大闸蟹略微清洗处理,然后在盘子里放上姜葱,少撒一点盐就可以上笼清蒸了,大火蒸15分钟,关火后焖1分钟即可食用。吃蟹时,在小碗内倒入陈醋,将锅内姜片剁成碎末加入,略加白糖,即成大闸蟹蘸汁。值得一提的是,现在大多数人蒸螃蟹就直接将螃蟹放在蒸屉上,蒸熟后许多蟹黄蟹膏都流失了,其实螃蟹反着蒸才最为科学,这样蟹黄流出来会少一些,吃起来更丰富更美味。

重阳节前后的大闸蟹最好吃,大家在家也可以尝试例如姜葱蟹、面拖蟹等多种做法哦! 昂洁



大闸蟹食用小贴士:

- 1、必须选择鲜活的蟹,死蟹不能吃。
- 2、蟹性寒,含有大量蛋白质和胆固醇,体质虚弱,脾胃寒者少吃。
- 3、柿子、蟹不可同食。

吃货资讯

正宗“金世尊”阳澄湖大闸蟹抢爆

如今,正宗阳澄湖大闸蟹最受吃货们的关注,每天位于龙蟠中路75号和集庆门大街186-7号的金世尊门店都是慕名来提蟹购券的粉丝。诚信可靠、服务贴心、价格实在,不少顾客道出自己选择“金世尊”的理由,当然最关键的还是买得放心,苏州阳澄湖大闸蟹协会会长杨维龙都说金世尊是正宗阳澄湖大闸蟹。

蟹协会会长杨维龙:
“每只金世尊大闸蟹都来自阳澄湖”

有着阳澄湖养蟹户代人之称的杨维龙,系苏州阳澄湖大闸蟹协会会长,每年秋蟹上市的时候便活跃在各地,他说:“金世尊是阳澄湖蟹行业极具影响力的企业,湖区内拥有自己的养殖基地,保证了每一只金世尊阳澄湖大闸蟹都来自阳澄湖,广大市民可放心购买。”

金世尊店长刘登辉:
“我们挑蟹很讲究,优惠很给力”

“现在的蟹个头不大,凡是个头大的蟹现在不能上,因为大蟹比较空,但我们目前挑选品赏蟹绝对保证高品质,蟹黄和蟹膏基本是长满了,真正口感好,大闸蟹还是过了国庆以后提货比较好。”金世尊店长刘登辉如是说。



老顾客都知道,金世尊的蟹品质好,服务也好。吃蟹自古是一大雅事,为了满足爱蟹人的消费需求,“金世尊”蟹业还特地找了扬州的厂商定制了“蟹八件”。

顾客张女士:
蟹券实为馈赠上品

大闸蟹的独特口味,蟹肉一味、蟹黄一味、蟹子一味。顾客张女士是金世尊的忠实粉丝,每年都来尝鲜,特别喜欢在这个季节礼送亲朋,用她的话来说:“金世尊蟹券有多种规格,满足不同形式的礼送亲朋。最关键的是,一券在手,全国200多个城市的金世尊门店都可以提货,真的很方便,只要拨打4006969517电话,金世尊就送货上门了。”

金涌牛肉牛筋锅河西店 58元吃1锅还送1锅

“独特的配方,独特的味道,绝对正宗的牛肉牛筋,好吃不贵,超级实惠”让金涌牛肉牛筋锅备受新老食客的钟爱,在物价飞涨的今天,满满一锅金涌牛肉牛筋锅一如既往地仅售58元,而且分量上足够三四人享用,位于江东北路293号,新城市广场对面的名泰假日旅店1楼的金涌河西店58元吃1锅还送1锅。

极具人气的时尚养生火锅——金涌牛肉牛筋锅在鼓楼区湖北路10号还有一个店,最有特色的是“筋头巴脑一锅香”,牛筋糯,牛腩香,肥牛肉嫩滑,轮流吃完这些,再尝一口原汁原味的全牛汤,顿觉胃暖心热,滋味无穷。



“金涌牛肉牛筋锅”以牛肉与火锅的完美结合为特色,既保留了火锅便捷、卫生、精致的优点,又融合了牛肉健脾养胃、强筋壮骨的食补功效,可谓是“男士的加油站,女士的美容院”,堪称现代饮食养生的典范。

预约电话: 86367398

阳澄湖大闸蟹领军品牌

苏州市名牌产品 金世尊牌阳澄湖大闸蟹直供南京

2013年金秋蟹券火爆销售中

我们的优势

- ★ 金世尊阳澄湖大闸蟹,苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会常务理事单位,买得放心!
- ★ 阳澄湖核心产区经过层层筛选,雌蟹满黄,雄蟹满膏,蟹中上品,只只鲜美
- ★ 精美礼盒包装,盒内附生物冰袋,鲜活到家。
- ★ 每只大闸蟹都有唯一的防伪戒指,确保正宗。
- ★ 上海、北京、西安、天津、南京、合肥等几十个城市大型实体店连锁,全国200个城市可提货



★ 2013年阳澄湖大闸蟹价格表

型号	规格(两)	数量	价格
商务礼盒	雄蟹3.3两 雌蟹2.3两	4对	468元/盒
精美礼盒	雄蟹3.5两 雌蟹2.5两	5对	668元/盒
珍品礼盒	雄蟹3.8两 雌蟹2.6两	5对	888元/盒
尚品礼盒	雄蟹4.0两 雌蟹2.8两	5对	1080元/盒
盛宴礼盒	雄蟹4.2两 雌蟹3.0两	5对	1380元/盒
尊享礼盒	雄蟹4.6两 雌蟹3.3两	6对	1880元/盒
至尊礼盒	雄蟹4.8两 雌蟹3.6两	6对	2580元/盒
世尊礼盒	雄蟹5.2两 雌蟹4.0两	8对	3280元/盒
金世礼盒	雄蟹5.5两 雌蟹4.5两	6对	3980元/盒

每套礼盒均赠:吃蟹工具一套、秘制蟹醋一瓶

标志专营店 NO.039号 苏州阳澄湖大闸蟹原产地

★ 为确保您的权益,欢迎到苏州养殖基地或门店实地考察。

订购热线: 400-6969-517 服务热线: 025-84730332 官方网站: www.laodzx.com
龙蟠店: 玄武区龙蟠中路75号 河西店: 建邺区集庆门大街186-7号