

吃蟹季节,你会挑蟹、吃蟹吗? 选新鲜蟹 吃鲜美蟹

□记者 宋扬

立秋之后,风里已经带有阵阵凉意。在秋风中,您是否已经闻到了一丝大闸蟹的香味?的确,每到这个季节,大闸蟹那爽滑肥美的蟹黄或蟹膏,蟹钳里鲜美弹牙的肉,让人一想到便垂涎三尺。今年,您是否已经做好了购买大闸蟹的准备?是否掌握了挑选大闸蟹的技巧?



(资料图片)

挑蟹原来很讲究

近些年,越来越多的大闸蟹走上了市民的餐桌,越来越多的食客成为大闸蟹的忠实粉丝。

许多人喜欢大闸蟹的色香味美,对于挑选却不得要领。蟹都汇芳林路店在洛阳已经卖了7年大闸蟹,银川路店也已开张两年,许多食客专门冲着其品牌而来。除了创新的经营理念,大闸蟹品质好是其占领市场的重要杀手锏。

蟹都汇水产有限公司洛阳分公司经理杨清华告诉洛阳晚报记者,蟹都汇在苏州阳澄湖和太湖里设有专门的养殖基地,大闸蟹捕捞上来会经过工人严格挑选,有5道挑选工序。

如何挑选大闸蟹呢?第一,掂重量。

工人们将蟹拿在手里估计重量,只有2两以上的大闸蟹才能顺利过关,重量不够的蟹要留在湖里继续养。第二,看脚毛。优质大闸蟹有金爪黄毛之说,如果大闸蟹的脚毛还是青色的,就不能过关。第三,看背部和肚皮。青背白肚也是优质大闸蟹的特点,背部发乌或肚皮发黄的,不能入选。第四,捏蟹脚。蟹脚捏起来是否硬也是判断其成熟与否的标志。第五,看尾部。如果大闸蟹尾部的杠杠已经有撑开的样子,说明其蟹黄已经饱满了。

吃蟹其实很简单

怎样吃大闸蟹才能吃出其特有的鲜香?杨清华说,很简单,就是清蒸。“红烧、爆炒都可以,但最能体现

大闸蟹鲜美的就是清蒸。”

杨清华介绍,购买蟹都汇大闸蟹时会送给顾客特殊的调料紫苏。蒸大闸蟹时,先将紫苏放进冷水里,目的是去除大闸蟹的腥味。水烧开后,将绑好的大闸蟹肚皮朝上放在笼上。一般来说,2两至2两半的蟹要蒸满15分钟,3两至3两半的蟹要比前者多蒸10分钟,这样的大闸蟹吃起来口感最好。

蒸好的大闸蟹晾2至3分钟就可以食用了。吃蟹时先掀开蟹背,露出金灿灿的蟹黄,将肺、腮、肠、心去掉,蟹黄最好不蘸料,原汁原味最好,蟹钳和蟹腿里的白肉则要蘸着调有姜精的醋吃。如果你够专业,不妨用蟹八件工具吃蟹,保证吃得干干净净。吃过蟹后,还要喝一杯姜茶,可以祛除体内的寒气。



名酒对健康的贡献

□原野

作为中国唯一传承百草入曲工艺的传统名酒,唯一3次获得国家保密配方和工艺称号的老八大名酒,董酒以健康为核心,提出了大健康理念,倡导健康的饮酒方式,让更多消费者认识了中国传统工艺酿造的白酒。

得天独厚的地缘优势,使中国遵义与法国科涅克、英国苏格兰并称为“世界三大名酒之乡”。在贵州这片神奇的土地上,天时、地利、人和三者完美融合。

先说天时和地利。贵州在发展经济时优先考虑环境保护,在全国普遍污染的时候,贵州仍保留了一片酿好酒的净土。而贵州“天无三日晴”的独特气候环境,为微生物生长提供了最佳条件,这是黔酒健康好喝的关键所在。

再谈人和。中国有56个民族,贵州就有54个民族。千百年来,贵州形成了中华传统文化和少数民族文化水乳交融的独特人文环境,从而产生了百草入曲、大小曲分别培植、大小窖分别发酵后再交融而产生的醇厚董香。就是这种“天时地利人和”的环境,孕育了董酒这种好酒。

国密董酒与国酒茅台堪称“贵酒双绝”。茅台代表了白酒的国家级品质和内涵,为国家的对外交往做出过巨大的贡献;董酒在中华文化新的腾飞历程中,以其张扬的个性,担负起向世界传播中华酒文化的重任。2008年,在中汤建交十周年的历史时刻,董酒被汤加国王乔治·图普五世指定为汤加王室专用酒,成为首个被外国王室指定为专用酒的白酒品牌,为中国白酒品牌走向世界翻开了新的篇章,这与茅台作为国酒参与各种外事活动一样,都在向全世界传递着中华酒文化的神奇魅力。

董酒更懂健康,作为中国最具健康价值的传统工艺纯粮白酒,董酒为消费者酿造健康白酒,为中国白酒注入健康正能量。

答问题 赢奖品



- 1.请简要回答如何挑选大闸蟹?
- 2.《“重走丝路第二季”这些美景美食》的稿件,介绍了哪几个国家的美景美食?

3.请答出三种以上唐僧寺万亩无公害葡萄园种植的葡萄品种。

答案请在D05版、E06版、E07版中找。请写好答案并附上个人姓名、电话号码于周二前发邮件至lywb-cfzkb@163.com。

我们将挑选出3名给出正确答案

案的热心读者,洛阳四季春酒业美酒汇将为每名获奖者提供价值180元的洛酒两瓶。

附:上期获奖名单及电话

魏亚莉 151××××1601

柯嘉 182××××5391

乔可 139××××5394

(请获奖者在3日内到定鼎北路四季春名酒汇领取奖品,电话:15637991353、4006988109)

扫描酒资讯二维码有惊喜

您只要扫描酒资讯二维码关注我们,成为酒资讯的微信粉丝,并将您对中国酒文化的见解或饮酒知识发给我们,就有机会获得由洛阳宸华商贸有限公司提供的价值100元的酒券1张。每周我们将抽取5名幸运粉丝,发放大礼包。

名额有限,快快拿起手机,扫描二维码,关注我们吧。

获奖名单将在《休闲周刊》和酒资讯微信公众平台上公布。

特别鸣谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的友情支持。

附:上期获奖人员名单

牛萌 189××××5078

张璟 131××××4893

骆晓娟 151××××6689

左宁 132××××6669

高凌风 159××××3770



酒资讯二维码

酒里乾坤大,杯中日月长。《杯酒乾坤》邀您投稿,在品酒中共品人生!感谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的支持,来稿刊发者可获得该公司提供的贵州新贵董酒2瓶,请在见报3日内领取。

●地址:洛龙区开元大道218号报业大厦20楼东厅《休闲周刊》
●邮箱:lywbcfzkb@163.com

**国密品质
中国董酒**

本栏目由洛阳宸华商贸有限公司协办
电话:(0379) 63691187 13383799258

酒水广告统筹:杨飞
电话:15978623881