

# 秋意日渐浓 蟹黄更肥美

## 目前是品味大闸蟹的好时节,蟹都汇蟹券和蟹非常抢手

□记者 宋扬 文/图

人们都知道,秋天是吃大闸蟹的季节,中秋之前,我市的爱蟹一族已经迫不及待地品尝了知名品牌蟹都汇大闸蟹的鲜美,在中秋节时,蟹都汇大闸蟹和蟹券更作为一种上等好礼在亲友之间流通。

如今,中秋节已过,大闸蟹是否还如节前那般受欢迎?洛阳晚报记者在江苏蟹都汇水产有限公司洛阳专卖店了解到,目前是吃大闸蟹最好的时节,蟹黄比刚上市时更加肥美、饱满,由于国庆节快要到了,蟹都汇蟹券和大闸蟹销售依然火热。

### 蟹黄更饱满 味美口感好

俗语说:“秋风起,蟹脚痒,九月圆脐十月尖。”其“圆”“尖”指的是蟹脐(底部)。母蟹蟹脐呈现圆形并有横纹相间,因此九月要食雌蟹,这时雌蟹蟹黄满肉厚;十月要吃雄蟹,这时雄蟹蟹脐呈尖形,膏足肉坚。

蟹都汇洛阳分公司经理杨清华告诉记者,大闸蟹属于季节性的美味,在合适的时间享用尤为重要。有人喜欢在母蟹刚刚上市的时候吃还没有长实的母蟹,此时蟹黄有点稀,但口感嫩滑鲜美,别有一番滋味。而随着秋意渐浓,大闸蟹也更加成熟,此时的母蟹蟹



◀顾客选蟹



▼礼盒

黄会比前段时间更加饱满已成固体状,口感比较紧实,因此,现在吃大闸蟹是一个绝佳的时机。

### 散客量增多 品质有保证

“今年卖蟹,我最大的感触是私企单位与散客量明显增多,说明爱吃蟹、会吃蟹的洛阳市民增多了。”杨清华说。据记者了解,蟹都汇在洛阳经营了7年,凭借其品牌影响力和优质的品质、周到服务,吸引了越来越多的新老顾客。有些老客户直接拨打该店电话,即可获得送票上门服务。

江苏蟹都汇水产有限公司的大闸蟹是产于阳澄湖和太湖专有养殖

基地,捕捞时按照外贸标准,平均10只里才选3只,不是好蟹绝不进行销售。挑蟹师经验丰富、把关严格,挑蟹的时候几乎把中医的“望、闻、问、切”方法用了个遍。

据了解,不管是蟹都汇银川路专卖店还是西工区专卖店,今年私企单位购买蟹票的客户同比增加了40%,加上散客购买数量,约占到了60%,人们比较热衷选购每只68元和98元的大闸蟹,而蟹券则以600元、1000元和2000元的卖得最好。除了周到的服务、精美的包装,蟹都汇还郑重承诺:一票在手,全国近400家专卖店通兑,免费送货,品蟹无忧。

# 用故事诠释企业发展

## 仰韶酒业员工喜获“第二届全国品牌故事演讲比赛(河南赛区)总决赛”季军



获奖者合影(右一为陈焕军)

□本刊记者 杨飞 文/图

8月29日,以“讲述品牌故事,彰显品牌价值”为主题的“第二届全国品牌故事演讲比赛(河南赛区)总决赛”在郑州国家知识产权创意产业园举行。河南仰韶酒业参赛选手陈焕军在总决赛中喜获季军。

以仰韶国陶酒被作为国礼向中外友人赠送为例,陈焕军用生动的语言讲述了仰韶国陶酒品牌背后的故事。“国陶没有国界,国陶拥有国籍,国陶越传统就越现代,越中国就越世界。这是仰韶品牌的无上荣耀,是对仰韶文化、中原文化、中国文化的一种肯定。”

在演讲中,陈焕军还说,河南仰韶酒业董事长侯建光有一个远大的理想,那就是为中国酒业引领世界消费而持续精进,使仰韶文化成为影响人类的伟大智慧。这是仰韶的企业

使命,也是历史赋予仰韶的责任。“陶池发酵、陶锅蒸馏、陶坛存储、陶瓶盛装,这种独特的陶工艺,出自于拥有7000年历史的仰韶酒文化,是一代又一代仰韶人智慧的传承和积淀。我们从历史传承的角度来品味仰韶酒,它是仰韶文化、中原文化、中国文化的典型代表。”

陈焕军还在现场讲解了仰韶酒业如何将厚重的仰韶文化融于白酒,在白酒中渗透,在白酒中沉淀,在白酒中传承的内容。

此次活动对增强河南仰韶酒业品牌意识,推进企业品牌创新发展,增强仰韶酒业的全国乃至世界的影响力起到了极其重要的推动作用。

# 教你一手 美味养生虾泥豆腐

□毛周林 文/图

这道虾泥豆腐,美味养生,并且做法简单。

原材料:1.蛋白半个、盐半茶匙、淀粉一茶匙。

2.胡椒粉1茶匙、盐1茶匙。

3.肥肉75克、面粉少许、豆腐1块、鲜虾仁150克。

制作过程:

1.将虾仁冲洗干净,沥干水分,用

刀背拍碎。

2.将肥肉剁成肉泥,再加入原材料1进行调味,并拌入虾泥,向同一个方向搅拌。

3.将整块豆腐平均切成6份,每一份豆腐都要将中间部位挖空,将剁好的虾泥馅儿放入其中,然后拍上面粉。

4.将镶好虾泥馅儿的豆腐放到油锅中炸熟,当它呈金黄色时再捞出来,再在上面撒上已经拌匀的原材料2就可以食用了。



虾泥豆腐

# 美食集中赢 吃遍洛阳城

喜欢美食的馋猫有福了!《休闲周刊》召集馋猫,尝遍洛阳特色美食。

如果您有美食信息,并且您的信息得到众多馋猫的认可,您便有机会获得丰厚的礼品。同时,我们也欢迎有特色的精品招牌菜、原创江湖菜、私家菜、特色火锅等餐饮名店报名推荐自家的特色菜品。

本期,虾比叨、一起捞将开展优惠活动。馋猫们,赶紧行动起来吧!

特别鸣谢虾比叨、一起捞为本栏目提供奖品。

QQ群号 217065274

咨询电话 65233733

15637991353

**虾比叨**  
办理会员卡,即享巨优惠  
存1000元送100元  
存2000元送200元  
活动以此类推……  
地址:珠江路周山路交叉口向北20米  
讲故事热线:65157777

**一起捞**  
1.消费100元  
送100元(券)  
2.充卡1000元  
送400元  
地址:定鼎南路与九都路交会处东北角  
免费订餐电话:400 023 0393

# 醉酒后吃什么能解酒



西瓜汁 (资料图片)

□据 新华网

最简单的解酒方式,除了解酒药,还可以吃一些能够解酒的水果。

### 1.西瓜利尿加速酒精排出体外

西瓜味甘性寒,有清热解暑、除烦止渴、利小便、降血压的功效。酒后来杯西瓜汁对预防醉酒十分有益,因为它进入人体后,可以对酒精的吸收进行抑制,减少酒精进入血液的数量。另外,西瓜汁具有明显的利尿作用,可以促进酒精更快排出体外。

### 2.新鲜葡萄治酒后反胃、恶心

葡萄中含有丰富的酒石酸,能与酒中的乙醇相互作用形成酯类物质,达到解酒目的。如果在喝酒前吃,还能有效预防醉酒。保肝多吃葡萄胜过吃保肝药。

### 3.香蕉治酒后心悸、胸闷

酒后吃一些香蕉,能增大血糖浓度,减小酒精在血液中的比例,达到解酒的目的。同时,它还能消除心悸、胸闷等症。