



与大闸蟹的第一次“亲密接触”

8月31日,大闸蟹运动会在世茂广场圆满落幕



专刊记者 庄粟

“九月圆脐十月尖,持蟹赏菊菊花天。”在中秋佳节到来之际,与家人吃一只肥蟹、品一块月饼、赏一轮明月,简直美哉。

8月31日,本报联合世茂广场、苏州三阳蟹业有限公司阳澄湖大闸蟹烟台专卖店推出的大闸蟹“新玩法”——大闸蟹运动

会,让20名小朋友和他们的家长提前感受了中秋节的欢乐气氛。

8月31日,苏州三阳蟹业有限公司阳澄湖大闸蟹烟台专卖店的工作人员早早地带着大闸蟹“选手”们在世茂广场一楼等待着参加运动会的小朋友。

小朋友们看到大闸蟹都有些兴奋不已,“阿姨,我能摸一下大闸蟹吗?”一名小朋友按捺不

住好奇,想要提前与大闸蟹“亲密接触”。

“小朋友们都等不及了,我们现在就排好队来认领自己的大闸蟹吧!”记者看到跃跃欲试的小朋友,也想要他们早一点领到自己的大闸蟹。

“现场的小朋友分成四组来依次进行比赛,到达终点用时最少的小朋友就是冠军。还有一个好消息告诉大家,比赛之后,大闸蟹就归小朋友们自己所有了,你们可要好好对待它哦!”

听到这个消息,小朋友们更开心了。在工作人员的组织下,小朋友分好队,认真地听着比赛规则。“小朋友们看到每只大闸蟹都用绳子绑着,比赛的时候小朋友们要拿着绳子的一端来控制大闸蟹的行走方向和速度,每只大闸蟹都只能在自己的跑道上爬行,不能在别人的跑道里横行霸道哦!别看游戏听起来简单,小朋友们可不要掉以轻心!因为小朋友们只能在大闸蟹后

面被大闸蟹“拉着”走,走到大闸蟹前面就算犯规了!”

“我让你向西,你绝不能向东。我让你横着走,你绝不能竖着跑。”这是影视剧里野蛮女友们经常会说的话。这些“横行霸道”的大闸蟹,也着实让现场的小朋友伤了脑筋。

比赛开始,观战的小朋友一边学习经验,一边高喊着加油。理论知识好像对这些没有跟大闸蟹“亲密接触”过的小朋友不太有用,只看五只大闸蟹完全不听小朋友的指挥,有一动不动待在原地的,还有肆无忌惮跑到别人跑道上的,而小朋友有急得满头大汗的,还有干脆蹲在地上对大闸蟹说“快跑”的。

第一组选手比赛过后,苏州三阳蟹业有限公司阳澄湖大闸蟹烟台专卖店的工作人员熟练地帮小朋友们把大闸蟹又重新进行捆绑。“你看这手法多娴熟,大闸蟹在你手里真听话啊。”一位家长对工作人员说道。“这样

绑起来,小朋友自己也可以拿着了,不过还是要小心不要让大闸蟹的钳子露出来夹伤手。”苏州三阳蟹业有限公司阳澄湖大闸蟹烟台专卖店的工作人员提醒道。

大闸蟹运动会还吸引了世茂广场内的顾客驻足观看,“这个活动真有意思,我们能参加吗?”一位家长问道。“真不好意思,这位家长,这些参加活动的小朋友都是提前报名的,等我们举办下一次大闸蟹运动会的时候,欢迎您和小朋友也来参加。”

所有的小朋友们都带领自己的大闸蟹完成了比赛,最终有3名小朋友分别获得了冠军、亚军、季军。所有参加大闸蟹运动会的小朋友们都获得了由巧媳妇提供的精美月饼礼盒。

“这个活动真有创意,轻松愉快,还能让我们了解大闸蟹的习性,这样以后我就不怕买到不正宗的阳澄湖大闸蟹了。”一位家长开心地說道。

食蟹黄金季 “蟹”逅阳湖岛

近年来,一到秋季螃蟹上市时,便有不同产地的大闸蟹抢滩市场,尤以苏州阳澄湖大闸蟹名气最盛。然而对烟台市民来说,能有几人吃到正宗的阳澄湖大闸蟹?在鱼龙混珠、良莠不齐的大闸蟹市场,卖家都喊着自己的大闸蟹是真正阳澄湖大闸蟹,一些喜好吃大闸蟹的消费者屡屡受骗,不敢再轻易购买。

苏州市阳澄湖三阳蟹业有限公司成立于1992年,是苏州阳澄湖行业协会副会长单位,拥有“阳湖岛”国家注册商标,是阳澄湖行业重点推荐品牌。公司拥有两千多亩大闸蟹成蟹养殖基地,在阳澄湖是第一养殖大户。养殖基地位于阳澄湖东湖,地理位置相对独立,水质清澈,水草茂盛。因此所销售之大闸蟹,个大膘肥,色泽鲜明,肉嫩、膏肥、黄足,是蟹中之王。

“好蟹云集”蟹券全城热卖

“阳湖岛”大闸蟹入住烟台4年来,凭借自身的信誉和闻名遐迩的品牌赢得了顾客的认可和好评。目前,“阳湖岛”精美的大闸蟹礼券已开始全城热卖。

用“阳湖岛”大闸蟹礼券送礼有啥优势?大品牌,送礼有面子,方便不扎眼;一票在手,全国通取;随吃随取,新鲜美味;吃多少取多少,不浪费;团购或送礼省力,又省钱。如果你购买了礼券,就等于雇了个养蟹专家,大闸蟹免费寄养在“阳湖岛”。凭借遍布全国的近100多家

专卖店,“阳湖岛”精美的大闸蟹礼券可在全国任何一个“阳湖岛”专卖店领取鲜蟹,凭蟹票也可送货上门,满足了现代消费者追求的人性化消费需求。“食蟹季”尝鲜“大闸蟹”,“阳湖岛”将掀“食蟹潮”

自“螃蟹大鳄”阳湖岛正式落户烟台来,再无需翘首等候大闸蟹从苏州邮寄来烟台,到芝罘区建设路“阳湖岛”大闸蟹烟台专卖店,您就能亲自选购鲜活大闸蟹。

“阳湖岛”为全国连锁机构,是中国大闸蟹饮食文化的先行者,是国内规模一流,专业、放心、的大闸蟹连锁机构,营业网点遍布全国。

据了解,阳湖岛秉承品质就是生命的产品观,采用全程可追踪系统,确保每一只大闸蟹的品质都万无一失,“阳湖岛”本着一切以客户的满意为根本,倡导绿色、营养、健康的理念,让中国大闸蟹美食文化传遍世界每一个角落。

中秋佳节临近,2014年新款“阳湖岛”大闸蟹礼券已经开始发售,大家赶紧行动起来吧!



吃一块“史上最浪漫月饼” 巧媳妇法式乳酪月饼

专刊记者 庄粟

如今传统广式月饼、京式月饼已经吊不起人们的胃口,有人甚至将五仁月饼“黑”得惨不忍睹。巧媳妇法式乳酪月饼的推出受到了极大的关注,在月饼界掀起了一场“革命”。

“法式月饼是把中国传统节日的精神内涵与法国糕点的制作工艺完美融合,制作而成的中秋节饼礼。中国和法国是两个最懂美食的国家,以各自的美食文化闻名于世,中式的时令美食和法式西点的制作工艺,不仅是单纯的食材与口感的融合,更是中式理性人文和法式感性浪漫的融合。”烟台巧媳妇技术总监柳成东对记者说道。

在记者的强烈要求下,柳成东终于同意把自己研制的巧媳妇法式乳酪月饼的制作方法简单地向大家介绍一下。大家快来学习一下“史上最浪漫月饼”是如何制作的吧!

巧媳妇乳酪月饼

配料:新西兰纯天然奶油、韩国幼砂糖、杏仁粉、蛋黄、柠檬、蛋糕粉、新西兰安佳乳酪。

制作流程:
饼皮:奶油、砂糖拌匀,加蛋黄拌匀,最后加杏仁粉、蛋糕粉。
馅:乳酪、砂糖拌匀软化,加入鲜柠檬汁,加蛋黄拌匀。
产品特点:用新西兰天然奶油加上上乘乳酪,外皮奶香酥

脆,使用顶级原料,品味的同时更能让你体验法式的风情万种。

正确吃月饼 美味与健康兼得

月饼好吃,却是高糖、高热量、高脂肪食品,怎样正确吃月饼,才能使这应景之品成为健康之食呢?

吃月饼,合理搭配是关键

吃月饼的时候配着一杯清香的淡茶,可以解油腻、助消化。但茶不要太浓,以免伤害肠胃。吃甜味月饼饮花茶为好,有香甜兼收之妙;吃咸味月饼饮乌龙茶或绿茶为好,有清香爽口之感。

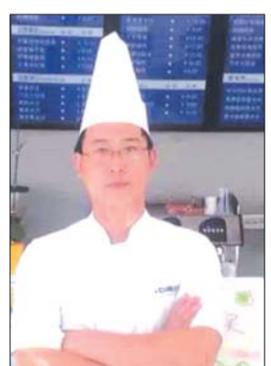
吃月饼的时候吃一些富含维生素C及膳食纤维的水果和蔬菜也是不错的搭配。

吃月饼,每次最好吃1/4块

现在月饼用油较多,高糖、高脂,而且高温烘焙的过程中也容易产生对人体有害的物质,所以不宜多吃,每次最好只吃1/4块。这样既有益于健康,又符合“全家人分一块月饼吃,寓意团圆”的传统习俗,感受与家人、朋友欢聚一堂的乐趣和气氛。

吃月饼,并非人人皆宜

肠胃不好的人;老人、小孩儿和大病初愈的人;肾脏有问题的人;高血压、高血脂、高血糖的人群都要尽量少吃月饼。



柳成东 烟台巧媳妇技术总监
2000年进入巧媳妇,在巧媳妇工作14年,主要从事面包、蛋糕的技术研发、生产。2003年被公司派往台湾跟台湾林大师学艺两年,2006年参加世界杯面包大赛乐斯福杯中国区选拔赛。2011年参加第十二届安琪酵母杯全国面包技术大赛。2013年参加美国加州葡萄干杯全国面包创意大赛。

