

直销最低价,捞上来就买回家—

# 黄河口大闸蟹为您奉上中秋珍饈

古语有云“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”,每年9—10月正是螃蟹黄多油满之时,所以有食家言“秋天以吃螃蟹为最隆重之事”。能够有幸品尝到地道的“秋蟹”的滋味则是一大快事。这个秋天,机会来了!

采用直销模式,省去繁琐的中间环节,让聊城市民吃到最正宗的黄河口大闸蟹,本次专供螃蟹来自黄河口蟹农自产,确保了蟹的鲜活与最初品质,以最低价格,采用水产品鲜

活保鲜方法,第一时间送抵水城百姓家,鲜活的大闸蟹,直接搬上餐桌,公道价格,品质保证,为您奉上一道来自黄河口的致臻美味。

“大闸蟹”以其肉质细嫩,膏似凝脂,味道鲜美,而闻名于世,而黄河口大闸蟹更是独树一帜,黄河口大闸蟹被誉为“大闸蟹之冠”,是黄河入海口特有的名贵水产品种。渤海黄河交汇融汇,形成独一无二水质;30万亩湿地得天独厚,滋养富含

养分、没有污染的水体,生活于此的黄河口大闸蟹,膏满黄肥,肉质细嫩,味道鲜美,富含多种维生素和矿物质,具有极高的营养和药用价值,先后获得“国际农业博览会名牌产品”称号、无公害农产品产地及产品认证。黄河三角洲地区特有的名贵水产品,在海河交汇的独特生态环境下生长的纯野生、无污染,肉鲜美的大闸蟹也成为天然馈赠佳品。

挑选轮廓明朗,刚毛密挺,现

色鲜明的大闸蟹,洗净蟹后,置入盛满滚水的锅内,加大姜一块,猛火煮之。一般半斤以上的二十分钟,六两以下的十五分钟。一盘最为传统的煮蟹即可上桌。

素有“中国大闸蟹之乡”美誉的东营市,则盛产黄河口大闸蟹,现如今的东营已发展成黄河流域最大的大闸蟹养殖基地,随着产业的逐步成熟,东营市大闸蟹深加工已具备相当规模,“鲜活水产品仓储保鲜方法”和“鲜活水产品恒温仓储装置”两项国

家专利技术确保了大闸蟹的运输保鲜,蟹黄、蟹肉、蟹油等深加工产品应运而生,在风尚餐桌美食的同时,更成为佳节走亲访友的馈赠佳品。

这个秋天,齐鲁晚报为广大城市市民带来个大体肥、质优价廉的黄河口大闸蟹,从捞起的一刹那,以最便捷的方式运抵江北水城,直销模式,最低价格,将最优质的大闸蟹送到您的餐桌上,为您的餐桌再添美味。



## 相关链接

黄河口大闸蟹,学名中华绒螯蟹,俗称毛蟹、清水蟹等,是我国著名的淡水蟹。具有舒筋益气、理胃消食、通经络、散诸热、散瘀血之功效。黄河口大闸蟹是黄河三角洲地区特有的名贵水产品,东营市已发展成为黄河流域最大的大闸蟹生产基地,产品远销国内外,深受广大消费者青睐。

## 挑蟹贴士

- 一看蟹壳。凡壳背呈黑绿色,带有亮光,都为肉厚壮实;壳背呈黄色的,大多较瘦弱。
- 二看肚脐。肚脐凸出来的,一艘都膏肥脂满;凹进去的,大多膘体不足。
- 三看蟹足。凡蟹足上绒毛丛生,都蟹足老健;而蟹足无绒毛,则体软无力。
- 四看活力。将螃蟹翻转身来,腹部朝天,能迅速用蟹足弹转翻回的,活力强,可保存;不能翻回的,活力差,存放的时间不能长。
- 五看雌雄。农历八九月里挑雌蟹,九月过后选雄蟹,因为雌雄螃蟹分别在这两个时期性腺成熟,滋味营养最佳。仔细研究并参照这“五看”,就能把优质蟹从众多的螃蟹中挑选出来。

(本报记者 张超)

浓情礼

黄河口大闸蟹,来自联合国环境署重点保护区,是黄河三角洲地区特有的名贵水产品。在海河交汇的独特生态环境下生长的纯野生、无污染、肉鲜味美的天然馈赠佳品。

## 黄河口大闸蟹

商务谢礼、亲朋馈赠、上上之选

### 2013黄河口大闸蟹产品规格及价格表-3对装

名称	规格(两)	市场价	直销价
精品礼盒A套餐	雄蟹2-2.5两3只 雌蟹2两3只	218元	128元
精品礼盒B套餐	雄蟹2.5-3两3只 雌蟹2-2.5两3只	268元	168元
精品礼盒C套餐	雄蟹3-3.3两3只 雌蟹2.5-3两3只	398元	258元
精品礼盒D套餐	雄蟹3.5-4两3只 雌蟹3-3.3两3只	468元	358元

### 2013黄河口大闸蟹产品规格及价格表-4对装

名称	规格(两)	市场价	直销价
豪华礼盒A套餐	雄蟹2-2.5两4只 雌蟹2两4只	288元	158元
豪华礼盒B套餐	雄蟹2.5-3两4只 雌蟹2-2.5两4只	338元	238元
豪华礼盒C套餐	雄蟹3-3.3两4只 雌蟹2.5-3两4只	488元	358元
豪华礼盒D套餐	雄蟹3.5-4两4只 雌蟹3-3.3两4只	588元	458元