

齐鲁晚报掀起菏泽订购海鲜热潮

- 新春送祝福,岁末抢海鲜
- 本报联手菏泽蟹都汇开启海鲜新时代

贺新春,辞旧岁!时值农历马年春节来临之际,为感谢广大消费者对齐鲁晚报的厚爱,即日起与菏泽蟹都汇携手启动“新春送祝福 岁末抢海鲜”活动。



【相关链接】



不出家门尝尽海鲜珍品

据悉,此次活动“蟹都汇”特聘营养师精心搭配了礼盒,包含了阿拉斯加帝王蟹、波士顿龙虾、澳洲鲍鱼、加拿大多春鱼、挪威三文鱼、爱尔兰甜蟹、冰岛红石斑鱼、加拿大鲈鱼、新

西兰青口贝、东海黄鱼等,另外还有蟹鳕柳等海鲜珍品。不但让前来了解的市民很是惊叹,而且大饱眼福。

本次活动,让菏泽的空气中已经弥漫了海鲜味,越来越

多的市民走进“蟹都汇”,在饱眼福的同时,也有口福尝尝鲜。来自各个海域的海珍,打包组合在一起,再加上精美的包装,可谓是健康、豪华、时尚又实用的顶级好礼了。

马年春节 面子十足

这些来自世界另一端,听起来十分陌生,价钱似乎也很不“亲民”的深海海鲜,在人们的印象里往往是只有在星级酒店才会出现的珍品佳肴,随着“蟹都汇”的出现,渐渐进入人们礼尚往来的选择范畴。精致的礼盒包装,来

自无污染海域的珍奇海鲜品质,再加上蟹都汇的礼券可以全国通兑,随提随吃的礼品券,过节送礼,让你面子十足。

更值得一提的是,“蟹都汇”礼券还附带了贴心印制

的海鲜制作菜单,让对烹制海鲜生疏的您看着菜单就能摇身变成海鲜大厨!如果你还觉得麻烦,“蟹都汇”还提供了专业的咨询电话,为市民免费提供海鲜食谱咨询,无论是海蟹、海鱼或者鲍鱼,只要一个电话,就能教您做出最美的味道。



澳洲鲍鱼

澳洲鲍鱼产自澳洲海域一带,体积分大,肉厚,普通小的有200-300克,大的有600-700克。外壳厚实,有7-9个小孔,有的大澳洲鲍时间久,外壳甚至长有海草,外壳肉表呈红色或淡黄色。

澳洲鲍虽然体大肉厚,但因肉质偏硬、粗糙,故在市场上,其价钱比大连鲍便宜得多。

鲍鱼具有平肝潜阳,除热明目,通淋作用。久服益精明目,滋阴强阳之功效。自汉唐以来,奉为宫廷御宴之必备佳品。

帝王蟹

帝王蟹产于霍次克海,北太平洋和阿拉斯加北极海岸,包括白令海海域的加拉帕戈斯群岛分布。属于深海蟹类,生存深度达850米之深,生存水温在2-5℃。帝王蟹能够生存的最低水温是1.4摄氏度。

帝王蟹体型硕大,最大体重达10公斤之巨。素有“蟹中之王”美誉,帝王蟹生长缓慢,寿命可长达30年。从外表上看,帝王蟹大约宽25厘米,腿部长约到1米,是甲壳类动物中比较大的。全身布满了硬刺。帝王蟹的腿长而粗,除了一对蟹外可见的是3对足。左侧的

蟹要比右侧略大。另外,一般所见的大多数蟹类都是横向移动。帝王蟹不但可以横向移动还可以垂直移动。由于它们的体型巨大及肉质美味,大多数被捕捉作为餐桌上的美食。

帝王蟹含有丰富的蛋白质、微量元素等营养,对身体有很好的滋补作用。近年来研究发现,螃蟹还有抗结核作用,吃蟹对结核病的康复在有补益。中医认为其有清热解毒、补肾添髓、养筋活血、通经络、利肢节、续绝伤、滋肝阴、充胃液之功效。对于淤血、损伤、黄疸、腰腿酸痛和风湿性关节炎等疾病有一定的食疗效果。



波士顿龙虾

全身黑绿色的波士顿龙虾特征为一大龙虾钳,钳因活动过多而肉质较粗,相比之下虾身没有膏,但肉较嫩滑细致。与澳洲龙虾截然不同,西式的扒、烧、炭烧或白煮煮也可。

因生活于寒冷海域,所以其生长特别缓慢。一只波士顿龙虾

大约7-10年长一磅(约453g),而一只7斤多的波士顿龙虾相当于生长了近百年,故称之为“百年龙虾”。

由于活于寒冷海域,所以生长特别缓慢。但却具有高蛋白,低脂肪,维生素A、C、D及钙、钠、钾、镁、磷、铁、硫、铜等微量元素丰富,尤其富含不饱和脂肪酸,味道鲜美的特点。营养物质易被人体消化和吸收。

齐鲁晚报 今日菏泽

蟹都汇 真情·好蟹
大闸蟹全国连锁机构菏泽专卖

新春送祝福 岁末抢海鲜

源自世界海鲜 礼尚步步领“鲜”

“蟹都汇”特聘营养师精心搭配的礼盒,包含了阿拉斯加帝王蟹、波士顿龙虾、澳洲鲍鱼、加拿大多春鱼、挪威三文鱼、爱尔兰甜蟹、冰岛红石斑鱼、加拿大鲈鱼、新西兰青口贝、东海黄鱼,还有蟹鳕柳等海鲜珍品。



- ◎前5名来电订购者
赠送价值328元的蟹八件一套
- ◎活动期内消费满1000元
赠送五年陈酿蟹宴黄酒一提
- ◎活动期内消费满3800元
赠送阿拉斯加帝王蟹一只(3斤以上)

团购时间: 仅限1月17日-19日
团购地址: 菏泽市府东街171号齐鲁晚报·今日菏泽

咨询电话: 0530-5366330 专卖店地址: 开发区中山东路169号(市实验中学对过) 团购电话: 18853013737

