



秋风起 蟹脚痒

# 阳澄湖大闸蟹

## 就要“横行”而来

苏蟹阁 历练甘甜

好蟹,每一步都需要匠心专注。

螃蟹自古即是食中美味,隋炀帝以蟹为食品第一,而阳澄湖大闸蟹又为蟹中极品,章太炎夫人有诗云:“不是阳澄蟹味好,此生何必住苏州。”如今,阳澄湖大闸蟹已成为全民美食,正可谓:“横行”中华数千年,“霸占”餐桌万万家。正宗的阳澄湖大闸蟹一般要在9月23日之后开湖,由于产量有限,又深受人们喜爱,济南市民往往苦于买不到正宗的阳澄湖大闸蟹。今年,就让根植泉城6年的苏蟹阁为你奉上这渴望了一年的正宗好味道。

### 苏蟹阁,匠心传承,臻味十一年

上海苏蟹阁实业有限公司从1996年开始就专注于中华绒螯蟹苗(大眼幼体)的培育和成蟹的养殖,集品质管控、实体服务、直营连锁、电子商务等多项管理系统为一体,现已成为业内全国大闸蟹直营连锁品牌,是苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会常务理事单位。历经十一年淬炼,不忘初心,始终坚持只做直营的大闸蟹品牌,在全国建立了50家品牌直营店。

苏蟹阁在阳澄湖东湖黄金蟹区有3000亩的养殖水域,阳澄湖的水质偏碱性,水草茂盛,水质清澈透明,大闸蟹吃着天然鱼虾饲料,享受着大自然赋予的优越环境,不但个体大,而且味道鲜美,营养健康。苏蟹阁大闸蟹在符合原有“青背、白肚、金爪、黄毛”等特点外,还历经七道工序层层考核,严选,每100只大闸蟹中,我们只精选40-60只左右,确保送到您手中的都是蟹中极品。



### 预订火爆,提蟹方式多样,坐等美味上门

苏蟹阁阳澄湖大闸蟹正在火爆预订中。苏蟹阁根植济南6年,凭借过硬的品质、优质的服务深受广大济南市民欢迎,收获了一大批忠实老顾客。往年的阳澄湖大闸蟹上市旺季,位于和平路30号的苏蟹阁门店人满为患,来买大闸蟹的顾客排成长龙,而每天的供应量有限,致使很多顾客买不到。为避免这种尴尬,我们特开通提前预订服务,您可拨打电话4008-868-557预订,凭券优先提蟹。提货券长期有效,全国50家门店通用。现

在预订,待到中秋佳节阳澄湖大闸蟹肥美之时,让苏蟹阁带给你味蕾上的梦幻华尔兹。

**提蟹方式:**1、拨打4008-868-557电话提蟹;2、扫描下方二维码下单提蟹;3、登录<http://fuwu.suxiege.com>下单提蟹;4、门店预约提蟹。我们开通了顺丰次日达,免费送货上门,让您足不出户,即可享受鲜活的美味阳澄湖大闸蟹。



### “蟹天蟹地”谢师恩,苏蟹阁献礼教师节

今年,苏蟹阁推出388元到4688元不等的18款礼券,款款实惠,满足不同顾客的需求。我们还可根据企业特点,量身定制精美的个性化礼券和礼盒。苏蟹阁大闸蟹礼盒包装设计精美,每款礼盒都附赠精美的吃蟹工具,外加紫苏和姜茶等。18款礼券推出以来,深受广大济南市民的喜爱,其中以下五款最受追捧:

- ◆ 668(元) 3.5两雄蟹 2.5两雌蟹 各4只
- ◆ 818(元) 3.5两雄蟹 2.5两雌蟹 各5只

- ◆ 988(元) 4.0两雄蟹 3.0两雌蟹 各4只
  - ◆ 1198(元) 4.0两雄蟹 3.0两雌蟹 各5只
  - ◆ 2098(元) 5.0两雄蟹 4.0两雌蟹 各4只
- 教师节来临之际,苏蟹阁优中选优,其中的668、988、1198三款特推出“买十送三”优惠活动,购买三款中任意一款礼券满十张即可赠送三张同款礼券。凭教师资格证还可领取吃蟹工具“蟹八件”一套。

文/胡晓娟

地址:济南市历下区和平路30号(近山大路) 电话:0531-67868557 15553145573 全国预订服务专线:4008-868-557

# 51度悦餐厅 让食材还原本真

本报记者 赵婉莹

连续几天阴雨的济南,今天终于放晴。都说一场秋雨一场寒,这雨着实带来了一丝秋天的气息。雨过天晴,看着朋友圈里满屏的蓝天白云,心情也不由的舒畅起来。这天儿,不冷也不热,舒服极了。中午跟随宝哥来到了位于奥体中心的一家餐厅——51度悦餐厅。51度,是食物入口最舒适的温度,就像今天的天气一样。

同来的还有宝哥的几位老朋友,大家见面相谈甚欢。一进大厅便看到“扫银联二维码,先享全单88折,再享银联62折”的大牌子。宝哥一想,这活动我们搞了这么久还没亲自体验一次,便兴奋地拿出手机准备一试试:就先买瓶饮料吧。首先打开任意银行手机app,点击左上角或者右上角或者下方的“扫一扫”,继续点击扫码框下的“付款码”,动作一气呵成;收银员扫码后,手机便会反馈支付信息,输入支付密码后,购买成功。一瓶原价8元的饮料,88折后是7.04元,再62折后是4.37元。这个活动真是不错,操作简单,还能带来切实优惠。宝哥以身试法的结果就是:收获了3瓶饮料。

餐厅整体不算大,但是很温馨,不过于奢华也不显单调。我们人数不多,就选了最小的包间。我们对餐厅取的名字很感兴趣,店经理刘总介绍说:51度,是食物入口最舒服的温度;悦,代

表我们希望到店用餐的每一位客人都能心情舒畅,同时也希望我们的员工能够在这里工作的快乐。含义简单、直接,但却是诚意满满。

等待上菜的时间稍稍有一些漫长,美女刘总跟我们解释道:“我们餐厅的每一道菜都是顾客下单后现做的,不是事先做好的半成品再加工而成,且食材选用极为讲究,保证是能够选到的最好的食材,菜单随时令会不断更新。”现在,在人们已经厌倦了“快餐”的时代,确实能够有不少餐厅做到选材讲究,烹饪用心,但51度悦餐厅能给您带来的不仅仅是一顿用心烹饪的佳肴,还有现代人缺乏的——养生。

第一道令我印象深刻的菜,说白了就是一盘圣女果。大家对它并不陌生,一般都是作为果盘或是拌在沙拉中呈现,又甜又酸,一般酸度偏大。但是这一盘圣女果可非同一般,刘总介绍说,这是“糖水长寿果”,单单看来,就是一盘剥了皮的圣女果泡在糖水里,一直在想象它的味道,总觉得不会好吃到哪里去。但尝过后便成了我的心头爱,原来剥掉皮不仅是为了口感,还能让糖水的甜更充分地浸润到圣女果中,原本偏酸的圣女果变得香甜可口。怕吃甜的朋友也不用担心,甜度不会齁嗓子,因讲究养生,所以甜度刚刚好。

鲁菜有名的代表菜之一便是葱烧海参,无论小酒馆还是大餐厅,好像都有这道菜,至于味道,大都乏善可陈。葱

烧海参,最主要的是看海参的质量,因为葱烧要过油,质量欠佳的海参过油易化。51度悦餐厅选用的是渤海海参,质量上乘,葱烧后仍能保持脆爽的口感。同时海参具有降血压、降血脂、降血糖的功效,年龄大的长辈可多食用养生。

硬菜端上,滋补养生,果然是大补。这道菜的主要食材是乌鸡,乌鸡汤,大家都觉得没什么,重点在这乌鸡肚子里,包进了虾仁、菌菇等多种滋补食材。经过小火慢炖,食材的味道和功效都完美地在汤中绽放,尤其有益于女性,滋补养颜。这道菜的正确吃法是先喝汤,喝完汤,服务员会把鸡肉拆散,分装给每位食客,一直认为乌鸡肉质柴,不好吃。但这次吃的乌鸡肉质软嫩,酥烂,不时地还能吃出虾仁碎、菌菇碎。汤味道较为清淡,没有过多的调料的的味道,只是各种食材的鲜美味道。

整餐下来,也许你会感觉并没有多少味道惊艳的菜品,但正是这样也处处体现着商家的用心之处:还原食材的本真。甄选最优食材,讲究食材搭配,不需要过多的调味品烘托菜品的味道,围绕“养生、健康”的主题,带给每一位食客最舒适的味觉之旅。

