

秋风起,又该吃螃蟹了!

# 微山湖大闸蟹顺丰给你送到家

俗话说,“八月十五,菊黄蟹肥”,也就是中秋节左右,菊花盛开之时,是吃蟹最好的时候。“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”,说的是中秋节前后,大闸蟹开始上市,这时候,食客们的嗓子眼也跟着痒起来。今年的中秋节和国庆节连在一起,在好友相聚、亲朋团圆的时候,餐桌上来一份红彤彤的大闸蟹,既喜庆又美味。说起大闸蟹,咱微山湖的大闸蟹虽不及阳澄湖出名,但是品质却也是没有二话。网上提前下单,顺丰新鲜送到家,一家人就可以享用新鲜美味啦。



## 生态混合养殖养出肥美大闸蟹

微山湖大闸蟹主要分布于微山湖下级湖原生态水域,因产于微山湖而得名,具有青壳、白肚、金爪、黄毛、体壮膏肥、香味浓郁的特点。微山湖水质清澈,河床平坦,光照充足,水草丰茂,饵料资源丰富,可以说是天然的大闸蟹养殖基地。

微山湖是中国第五大淡水湖,也是中国北方最大的淡水湖,是中国荷都、北方水乡、铁道游击队故乡。与昭阳湖、南阳湖、独山湖共同构成了南四湖(即广义微山湖)。微山湖面积1260平方公里,是我国北方最大的淡水湖泊,是南水北调重要的输水通道,水质达到国家三类水质标准,发展渔业具有得天独厚的自然优势。良好的水域生态环境造就了优质的微山湖系列水产品“明星”,其中微山湖大闸蟹更是主打品牌产品。

南四湖位处南水北调的东线工程主要通道,上京水质必须达到地表水Ⅲ级水质,在养蟹的同时,首先要考虑的就是水质不受污染。因此养殖面积不能太大,而且要全生态的养殖。其次是饵料的使用,决不能仅仅是单纯给湖中螃蟹进行人工饲料投喂,而要多采用自源性饵料,如在湖中种植一些水草,放养一些螺蛳、蚌等。水草是最好的净化水质的植物,目前微山湖大闸蟹的饲养方式是采用的混合养殖,在湖中放养一些花鲢、白鲢、鳊鱼等互为食物。其中包含三种不同的养殖模式:湖区养殖、池塘养殖和稻田养殖。其中,稻田养殖模式最体现生态

养殖的概念,这是一种稻蟹共生的养殖模式。

## 认准白肚、青壳、黄毛和金爪

微山湖大闸蟹肚壳一般都是白色的,白中带青,有光泽,给人晶莹剔透的感觉。这是因为清澈的湖底长有茂密的水草,栖息在这里的大闸蟹常在水草上爬行,与水草发生摩擦,犹如器皿在清水中不停地洗刷、上光。因此,微山湖大闸蟹的白肚外观上能给人一种玉质般的美感。

微山湖大闸蟹的蟹壳成青泥色,平滑而有光泽;由于这种色彩大方洁净,惹人喜爱。这是清澈的微湖水赋予它的独特外表。微山湖大闸蟹的青背上象涂上一层明油,粗看近似灰色,细看水晶灯,灰中带青,青而发亮,和其它螃蟹相比,显得神气十足,简直像个威风凛凛、光彩照人的铁甲将军。

微山湖大闸蟹的蟹腿的毛长而呈黄色,大闸蟹两螯八腿上的茸毛都是金黄色的,普通的螃蟹不仅爪呈灰褐色,而且螃蟹的茸毛也短。

微山湖大闸蟹的“金爪”,也是微山湖得天独厚的自然环境赋予它的,坚实有力,八足挺立,双螯腾空,脐背隆起,威风凛凛。螃蟹在湖底爬行,爪子常插入黄泥砂砾,常踩踏水草,这不仅比常在松软的泥浆中爬行洁净得多,而且由于湖底坚硬、平坦,宛如一个天然运动场,蟹在上面爬行,自然就练出了与其魁梧身材相称的坚强有力的爪子。此外,值得一提的是,微山湖大闸蟹

还是为数不多的地标大闸蟹之一哦。

## 顺丰产地直发螃蟹鲜活到家

吃螃蟹要趁新鲜,这点众所周知。而运送生鲜产品,首选便是顺丰速运。为了保证微山湖大闸蟹的口感,山东顺丰速运有限公司特地派专人到产地严把产品品质,个个鲜活,个头匀称,都是螃蟹中的“胖子”,且全都是蟹黄饱满的母蟹。只要是当日17点之前的订单,次日就可以发货,17点之后的订单隔天发。消费者收到的大闸蟹青壳,白肚,金爪,黄毛,肉质膏腻;煮熟凝结,雌者成金黄色,雄者如白玉状,滋味鲜美。

需要注意的是,大闸蟹为鲜活水产,收到请尽快食用。如果不能立即食用,要放在冰箱冷藏,保质期为5天。死蟹等问题请于收货当天24点之前及快递单一起拍照,与顺丰公司联系。如果客户拒收,电话空号,地址错误等情况导致快递延误的均不能理赔。由于生鲜品类的特殊性,不能无条件退货,但顺丰公司承诺如果亲们收到货后,有死蟹、不足秤等原因,一律售后赔偿!

想购买微山湖大闸蟹的朋友,可以扫描文章二维码下单购买。



### 相关链接

## 了解这些,健康美味吃螃蟹

### 一、大闸蟹怎么吃?

大闸蟹的做法有很多种,但被大众认可的有以下三种:

- 1、清蒸大闸蟹:把大闸蟹放在锅中蒸熟即可。
- 2、香辣炒蟹:把大闸蟹刷干净螃蟹后,把螃蟹去掉毛腿,其余腿留用,身体切两半。螃蟹块撒一层淀粉,蟹黄露出的地方多撒。然后把大闸蟹煎炸即可。
- 3、水煮大闸蟹:将大闸蟹洗干净后,在锅里放少量水,放入姜片,淋入少许料酒,大火煮8分钟出锅即可。

### 二、辨别大闸蟹是否死亡的三个方法

- 1、拿起捆绑好的大闸蟹用手碰眼睛,看是否眨眼,眨眼表示鲜活。
- 2、取半盆水,把捆绑好的蟹放入水中,看蟹的嘴巴是否吐气泡,吐气泡表示鲜活。
- 3、碰蟹爪,把最细小的蟹爪拉直,看是否很快自然弯曲,如果是自然弯曲表示是鲜活。

### 三、食用大闸蟹注意事项:

- 1、在吃大闸蟹的时候不宜吃花生。大闸蟹的食性寒,微毒,是冷利之物。
- 2、在吃大闸蟹的时候不要吃猕猴桃。长期食用,这种有毒物质累积,会导致人体中毒。
- 3、不要吃死了的大闸蟹。

由于蟹肉里含有较多的组氨酸,组氨酸可分解为组胺,组胺是一种有毒的物质。

- 4、不要吃半生不熟的大闸蟹。
- 5、不要吃大闸蟹的胃、肠、鳃、心等部位。它的胃、肠、鳃、心等部位常含有大量细菌和有毒物质。

### 四、大闸蟹的“文吃”和“武吃”

食用大闸蟹在中国已经有几千年的历史了,蟹胥,是历史资料中记载古人最早的吃蟹品种。古人吃蟹,从蟹胥开始。后来,随着物质与烹饪技术的不断发展,吃蟹也发生了很大的变化,吃蟹的方法也多了起来,现今吃大闸蟹的方法分为“文吃”和“武吃”。

“右手持酒杯,左手持蟹螯”的吃蟹文化,从魏晋时开始就影响着古人的吃蟹方式。此种吃蟹,被文人雅士视为高雅闲适的情趣。后来发展到吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗四位一体,成为金秋的风流韵事。

其中武吃指的是,不用任何工具,拿着螃蟹就掰、咬、啃、嚼、咽的那种平民吃法,“文吃”中最值得一提的还有著名的“蟹八件”,是古时诸多吃蟹方法中最文雅矜持的一种。用工具精心地挖出蟹壳、蟹腿、蟹钳每一处细小的蟹肉,吃完之后把空的蟹壳蟹脚拼起来,还像一只完整的大闸蟹那样。

文章部分来源于网络

