

红膏炆蟹：舌尖上的美味

寻找年味^③

第一期的“寻找年味”讲了香飘厨房的风味香肠,本期我们讲一讲宁波人过年的餐桌必上菜——红膏炆蟹。

说起这道菜,按照“舌尖体”的描述,应该是这样:“感谢大海的恩赐,这是一道浙江宁波人的传统冷盘,其色彩艳红,鲜咸滑嫩,将蟹的活色鲜香发挥到极致,夹一撮蟹膏,送入口中,那种滑爽、鲜咸的味道让人唇齿留香,回味无穷……”

目前临近春节,加上本周三起北风吹,寒潮袭来,腌制红膏炆蟹的好时节来了。昨天,记者来到位于路林的宁波水产批发市场,对最近的蟹行情进行了一番打探。

蟹价节节高

记者在水产批发市场看到,各水产摊位前摆放了琳琅满目的鲳鱼、黄鱼、带鱼、蟹、米鱼等,有活鲜也有冰鲜,蟹是当下的主角之一。趁着年前来批发市场购买红膏蟹的市民不少,无论是活蟹还是冰鲜蟹的价格,都在节节攀升。

“今年明显感觉红膏蟹价格涨了不少。”这是不少市民的直观感觉。市民张女士说,去年过年前,她花了580元买了10只6两左右的腌制咸蟹,而今年节前一问价格,同样规格的咸蟹涨到约85元一只。“差不多赶上了二师兄的涨幅了。”张女士说,春节买螃蟹回去自己腌,不仅卫生,而且经济。

“6两左右的冰鲜红膏蟹现在要卖每斤140—150元,平均每只80—90

元,活蟹每斤180—200元,养殖蟹的价格相对便宜一些。”宁波水产批发市场夏经理告诉记者,相比于去年同期,今年的螃蟹价格涨幅约有三成,涨得比较明显。尤其是顶级弹门蟹,今年供应量比较少,几乎一天一个价。据他分析,主要原因在于气温偏高,蟹产量偏低,品相也不及往年。一般而言,天气越冷,蟹的品质越好,膏也会更红。不过除了蟹和鲳鱼涨幅较大外,其他水产品种价格相对稳定。随着过年行情的到来,各水产的价格已经有点涨起来了。

“看着天天涨的蟹价,望着空空的口袋,贵哭了。”这是宁波水产市场一位经营大户最近发的朋友圈动态。他告诉记者,蟹的档次比较多,今年顶级蟹偏少,所以价格贵。

如何腌制炆蟹？

面对市场上林林总总的各种咸蟹礼包,市民会一头雾水:到底哪种咸蟹货真价实、味道好?一种是靠口碑,口碑相传后确定“眼神”;另一种是靠自己腌制,其实腌制炆蟹也不复杂。宁波水产市场的一位老师傅介绍,腌制咸蟹主要有以下几步:

第一步是选择品质好的雌蟹,最好是活蟹。只有红膏到角,生长成熟的老蟹,才有资格用来做那只“味道顶好”的炆蟹。想要看出螃蟹红膏是否多,可以看螃蟹的外壳,挑选了几只之后,可以依次在灯光底下看看他们的外壳,外壳的两侧(也就是2个角的地方)如果有红色就说明有红膏。

第二步是配制盐水。一般的制作比例是4:1,就是4斤的水放1斤的食用盐,也可以根据个人喜欢来配比咸淡。水一定要用冷开水,搅拌也

非常讲究,要一边倒盐,一边搅拌,而且是顺着一个方向搅拌。搅拌用的筷子最好是专门的筷子,因为平时吃饭的筷子可能有细菌,会影响到炆蟹的味道。放蟹的容器,建议选择一些玻璃缸或者盛放坚果的盒子,密封性能比较好。

第三步是腌制。将蟹洗干净后,放入调制好的盐水中,蟹脐朝上,水要没过蟹身,盖好盖子或者压上重物。红膏炆蟹制作的时间一般需要15个小时。炆蟹腌熟后应该立即食用。如果暂时不吃,应从盐水中捞起,放入冰箱里冷冻,否则会变得很咸。

就这样,肉肥膏红、鲜咸爽滑、入口即化的炆蟹就可以摆上春节的餐桌了,不过它是生冷食物,切忌贪嘴,宜加醋食用。

记者 周晖 文/摄



红膏炆蟹

我市开展年夜饭大检查 个别餐饮机构餐具消毒不理想

本报讯(记者 毛雷君 通讯员 宣文) 春节将近,1月8日,市市场监管局对海曙和鄞州的部分餐饮机构进行了抽检。

本次抽检除了市场监管部门的执法人员外,还有社会观察员和大学生代表等,一共抽检了海曙和鄞州的5家餐饮机构,分别是宁波涌宴会餐饮有限公司、宁波阳光豪生大酒店、宁波海曙甬上名灶饭店、海味世家文化广场店和老宁波1381宏泰广场店。从抽检的结果来看,总体情况良好,没有发现过期食品和重大的食品安全隐患。

但是检查中也发现了一些普遍的问题,宁波涌宴会餐饮有限公司、海味世家文化广场店和老宁波1381宏泰广场店的餐具消毒工作做得不够完善,通过快检测出餐具表面的洁净度不佳。而宁波涌宴会餐饮有限公司和宁波海曙甬上名灶饭店则存在色标管理不规范的问题,宁波涌宴会餐饮有限公司还存在食品存放和标签不符合的问题。特别是宁波海曙甬

上名灶饭店的砧板和刀具数量不足,没有把海鲜、肉类和蔬菜类进行分类切配,存在一定的食品安全隐患。此外,海味世家文化广场店存在索证索票不规范的问题,虽然有进货和物流单据,但是供货商的营业执照并没有及时留存。该餐厅还有不少进口海产品,也没有及时提供进货的单据等,需要进一步补齐。而老宁波1381宏泰广场店还存在部分设备破损的情况,冰柜温度计无法正常工作,也没有进行及时的维修和更换新设备。

针对存在的这些问题,市市场监管局餐饮处相关负责人已经要求问题餐饮机构及时改正,如果在回头看的时候,发现同样问题,就要进行立案查处。此外,市场监管部门提醒广大餐饮经营户,春节期间年夜饭客户将会比较多,要切实做好准备,切勿超能力接待,要及时做好分流等工作。同时也提醒广大消费者,就餐后要保留相关票据,一旦出现问题,可以作为维权和举报的凭证。

春节送礼,选百年老店寿全斋

高丽元参饮片礼盒

一原价:300元

¥198元

寿全斋燕窝礼盒

一原价:2040元

¥1280元起

海参礼盒

一原价:1980元

¥998元起

寿全斋虫草礼盒

一原价:2560元

¥1780元起

枫斗礼盒

4.5折起

西洋参礼盒

折后298元起

野山参礼盒

折后118元/克起

胡庆余堂孢子粉礼盒

折后258元/盒起

鱼油、卵磷脂

第2瓶半价

《宁波晚报》养生汇

那曲比如虫草宁波官方助销点

公益虫草 · 货真真 · 价更优

比如虫草	178元/克起	满30克以上 每10克赠1克
比如断草	120元/克起	
青海虫草	138元/克	
即食海参	498元/斤	
“野生”灵芝孢子粉	买二赠一	

门店地址: 鼓楼永寿街6号《宁波晚报》养生汇·寿全斋店

电话: 0574-87228361