

# 9月16日象山开渔节 官方直播预售“东海第一网海鲜”

**直播预告：**  
第二十四届  
中国(象山)开渔节  
时间：9月16日

喝完了秋天的第一杯奶茶，过完了秋天的第一个“情人节”，是时候安排秋天的第一顿海鲜大餐啦！

经过三个半月休渔期的漫长等待，9月16日，第二十四届中国(象山)开渔节即将正式开幕，届时石浦港千帆竞发，驶向大海。不久之后，开渔后的“第一网”海鲜将“闪亮”登岸，一年一度的海鲜美食狂欢节即将开启。

石蛸、甘鲷、贻贝、乌贼、香螺、青蟹、牡蛎、花蚶、大黄鱼、梭子蟹、赤缸、虾姑、带鱼……不能想，不能想，光想想就很激动。

象山的海鲜种类之所以特别丰富，是因为象山独特的地理位置。象山海鲜捕捞主要集中在东海，东海渔场是寒流、暖流交汇的地方，喜欢暖水和冷水的鱼类都集中在这里。加上东海气候适宜，年平均水温在18℃，北方喜冷和南方喜温的鱼虾贝类都可以在这里长得特别肥美。

正因海水温度适宜，盐分比较低，所以东海海鲜通常腥味会淡一点，味道更加鲜美，放少许盐清蒸就能吊出海鲜本身的鲜味。

而为了尝到这第一口鲜，向来嘴刁的宁波人从来不吝花时间精力。每年第一网东海海鲜抵达交易市场的那一刻，基本上就是

秒光！

**来来来，划重点！**

如果你是宁波晚报的粉丝，不用挤不用抢，直接在家里躺平，等东海第一网热气海鲜送上门就好。

在本次由象山县人民政府主办的中国(象山)开渔节活动中，宁波晚报与象山县委宣传部、象山县供销合作社联合社联合承办“千帆竞发·舌尖抢鲜”活动。9月16日开渔节当天，宁波晚报甬上APP将现场直播开渔节盛况。直播中将官方预售——象山第一网海鲜！重磅推出99元海鲜预售大礼包！9月14日开启预售！

套餐包括：带鱼1条(3-4指)、小黄鱼1斤(约8-10条)、鲳鱼1条(约3-4两)、红头虾(约250克)、东海小白龙1斤。

## 1. 带鱼

东海的带鱼体型虽然比其他带鱼略小，但肉质特别细嫩鲜美，富含油脂，清蒸带鱼特别好吃。一般配上一小咸齏，滋味烘托得非常完美。

## 2. 小黄鱼

黄鱼有丰富的蛋白质，柔嫩味鲜，怎么做都好吃，用雪菜汁清蒸最是美味。本次套餐里有8-10条小黄鱼，一家人吃一餐刚刚好。

## 3. 鲳鱼

宁波人基本上吃的是银鲳，肉质比较细腻鲜美。鲳鱼身体扁平，刺少肉厚，清蒸特别鲜美好吃，小朋友也吃得痛快。清蒸出来肉质紧实爆满，趁热夹上一筷子，鲜香满口。

## 4. 红头虾

孩子们的最爱。如果你喜欢白灼虾的原汁原味，不加任何辅料，简单煮一煮，大虾的鲜香瞬间弥漫整个屋子，简单好上手又味美。

## 5. 东海小白龙

宁波人也叫虾潺、豆腐鱼，身体富含水分，因此肉质特别软嫩，口感和豆腐非常像，但是香味十足。个大体肥的虾潺一般可以加点酱油清蒸，非常鲜美。

9月16日下单“象山第一网海鲜”，等渔船一返回港口就会按订单顺序把货全部发完，宁波全大市顺丰当日达，其他江浙沪地区顺丰冷链次日达。

清蒸、椒盐、蒜蓉、爆炒、碳烤……各种海鲜美食让你的味蕾和舌尖共舞。

“胃”，你准备好了吗？

一起来实现这趟海鲜美味之旅吧。  
记者 吴丹娜

## 【温馨提示】

**发货时间：**本品为预售产品，9月20号左右开始发货，具体以渔船回港时间为准，按下单顺序开始发货(如遇单量过大，尽量在25号前发完)

**注意事项：**发货以链接拍下地区为准，请注意下单！

## 【商家退换货政策】

1、本产品为团购活动产品，一经售出，非质量原因，不予退货，请谨慎选购；

2、如遇到产品质量问题，请在收货当天联系在线客服，以便我们及时处理；

(1)照片务必清晰可见，未按规定提交照片不予理赔；

(2)缺少快递面单或者包装箱无法证明是我方发出，不予理赔。资料齐全方可赔付，谢谢配合。

3、本商品只可邮寄！一经下单将无法修改收货地址，请在下单时反复确认收货地址正确；

4、该商品不支持任何形式的拒收，因客户延迟签收、拒收、电话停机、无人接听、收件信息错误、收件地址不详等客户自身原因导致的损失不在赔付范围内。



团购期间如有任何问题，可联系甬上好物客服

联系电话

18957868635

讲文明 树新风 公益广告

# 关爱未成年人 共筑七彩人生