

网淘“大闸蟹” 一比二看再下单

网购大闸蟹前需“比价三家”

目前流行的大闸蟹网购方式大都是礼券购物、送货上门的方式,用户先在网上商城购买相关的产品礼券,然后再拨打商家电话要求商家根据想要的时间送货上门,目前市面上流行的大闸蟹品牌包括“湖中之王”、“正谷”等多个品牌。

其中“湖中之王”品牌包括淘宝商城、京东商城、卓越亚马逊、易迅网等多个商家都

有出售。

通过网上搜索可以发现,“湖中之王”大闸蟹礼券分为388元、668元、1068元等多种规格,不过网上商家对于这些商品都给出了足够诱人的促销价,从搜索结果可以发现,易迅网在价格上优势明显,688元礼券价格促销价低至526元,比京东商城和卓越亚马逊588元的价格都要便宜许多。

看好商品与服务再下单

对于大闸蟹这样的时令性活物产品,“二看”自然更重要,重量相差0.1两,价格可能就是天壤之别。以淘宝商城上有出售的单只大闸蟹产品为例,“湖中明珠”官方旗舰店正在出售的24-26两的单只母蟹原价42元(活

动特价只要15.96),而29-31两的单只母蟹产品价格则是472元,单只的价格要比前者高出5元左右,而37-38两的母蟹单价则高达103元。另外,消费者网购大闸蟹还需要注意查看配送地点,保证送货能及时到位。

教你一招 阳澄湖大闸蟹的经典吃法——清蒸

原料:需要淡水蟹2500克、绵白糖150克,葱花、姜末各50克,香醋、酱油各100克,香油20克。

做法:

1. 先将蟹逐只洗净,放入水中养半天,使它排净腹中污物;
2. 然后用细绳将蟹钳、蟹脚扎牢。再用葱花、姜末、醋、糖调和作蘸料,分装十只小碟;
3. 然后将蟹上蒸笼蒸熟后取出,解去细绳,整齐地放入盘内,连同小碟蘸料,专用餐具上席,由食用者自己边掰边食用。

吃法:

1. 准备好剪刀和长签;
2. 将蟹钳小心剪下;
3. 将蟹脚一一剪下;
4. 轻轻打开蟹盖,用长签挑出蟹的胃、肺和心脏,将蟹身对折;
5. 品尝鲜美丰腴的蟹膏;
6. 将蟹关节剪断并剪开硬壳;
7. 拨开关节的蟹壳,品尝肥腴蟹肉;
8. 将蟹脚两端的关节一一剪下;
9. 用长签将蟹脚里的肉剔出即可。



中秋未到,螃蟹已火。在阳澄湖大闸蟹还未上市前,各种网购店已经卖得很欢了。据了解,目前包括淘宝商城、京东商城、易迅网、卓越亚马逊等多个网上商家都已经开始叫卖“大闸蟹”礼券。

记者 王珊珊

安徽福元馨禧母婴大讲堂落幕

近日,由安徽福元馨禧母婴护理中心主办、贝因美奶粉协办的福元母婴大讲堂——妈咪“孕”动会日前在合肥和平国际大酒店举办。

讲座还未开始,就有几十位准妈妈在家属的陪同下陆续入场。福元母婴的专家们在向准妈妈们演示了精心制作的多媒体课件后,结合丰富的临床实践经验,运用大量的临床实例,回答了一些如“怀孕期间如何补充营养”、“坐月子饮食注意”等准妈妈关注的话题。

讲座过程中,福元馨禧的护士们现场演示了科学的母婴护理方法,贝因美奶粉的工作人员还为各位准妈妈演示了正确冲泡奶粉的注意事项等。



Casablanca
卡萨布兰卡

天鹅湖大酒店卡萨布兰卡酒廊

8月27日隆重开业

凭借精良的选材、精心的制作、精美的味道与天鹅湖畔优美景色之完美融合,引领全新都市生活新风尚。来自原产地的极佳级肋眼皇、极佳级西冷、顶级肉眼;高品质的进口哈根达斯;细腻回味的西点;让您淋漓尽致地体验一把西式美食新境界。

赠送进口红酒一瓶
赠送鲜榨果汁每人一杯

特惠套餐: 298 **208** 元/两人

地址:安徽省合肥市政务文化新区东流路888号 预订电话: 0551-3536609

金天鹅
GOLDEN SWAN
金天鹅国际自助百汇
GOLDEN SWAN INTERNATIONAL CUISINE COLLECTION
订位电话: 0551-3536605

CCTV 《国家地理探奇》/ 亿万年侏罗纪凤凰台盆地/ 地裂奇观 中华一绝/ 国家地质公园

大裂谷等你揭秘

看奇景/逛古镇/玩漂流/吃土菜/泡温泉/住五星好不过瘾

皖西大裂谷 + 三河古镇 + 孔雀河漂流 + 逍遥别院三日游

周六发班 团队随时发 电话: 0551-2612488 2852226

388 RMB

住五星度假村
吃VIP晚宴
还能免费泡凉水温泉?

是的,你没看错!
大裂谷风景区联合
多家景区和酒店推出优惠活动
机会是留给有准备的人的

超值赠送

- 1/独家免费赠送汤池价值 88元室外温泉项目
- 2/入住价值 788 元的超豪华逍遥别院度假村
- 3/品价值488元的逍遥别院贵宾VIP接待晚宴

388 元