

蟹都汇“寻找民间食蟹高手”大赛 第三场

食蟹大赛:巧手幼儿教师轻松夺冠



11月30日,虽说已进入到冬季,但本报“寻找民间食蟹高手”第三场比赛的露天赛场却吸引了数百名热心的观众,阵阵加油呐喊声将寒风凉意一驱而散。8名选手经过紧张有序地角逐,其中两名女选手脱颖而出成为上周的冠军和亚军。与此同时,激烈而有趣的现场比赛更是挑起了围观市民的兴致。当天比赛结束后,有3人当场要求报名参加下场比赛。

晚报记者 唐善普/文 赵楠/图

捆蟹

首次捆蟹就拿了第一

让人没想到的是,第三场比赛的8名选手中与第一场比赛有着惊人的相似:选手都是5女3男,捆蟹第一用时都是45秒,比赛最后取得晋级的也都是两个女选手。

比赛刚开始,四周的围观市民一片“加油”声为选手鼓劲,有三个女选手的孩子更是在一旁不停地为妈妈助威呐喊。七号选手王先生是举办单位最看好的夺冠者,因为他参加过第一场比赛,而他对自己也信心十足,然而结果却让人大跌眼镜:因为太想成功、捆得不够紧,蟹挣扎着爬了出来,只好重新捆一次,屈居第八名,这真应了“欲速则不达”这句古语。

最后爆冷门的是在幼儿园工作的六号女选手宋金云,用时45秒夺得捆蟹环节第一名,平了开赛以来的最好成绩。“也难怪,幼儿园的教师都是手巧得不能再巧了。”一位大妈的点评让其他选手只有点头认输的份了。



小知识

挑蟹、品蟹有技巧

吃上美味正宗的阳澄湖大闸蟹,鉴别真伪,筛选、蒸煮是一大关键。

一是挑蟹。首先,将活蟹放在手上,沉而坠手的是上品。其次,选蟹要五看:一看蟹壳,呈灰绿色带有光亮为肉厚壮实的蟹;二看肚脐,肚脐凸出为膏肥脂满蟹;三看足,足上绒毛丛生的最佳;四看活力,将蟹腹部朝天,能迅速翻转回来的为好。五看雌雄,农历八、九月挑雌蟹,九月过后选雄蟹,滋味营养最高。

二是做蟹。阳澄湖蟹最佳的烹饪是清蒸。将蟹用清水洗净,用绳把大闸蟹的两个夹子和八条腿扎紧成团状,入锅隔水蒸煮,也可放在水里煮熟。煮时放入食盐、黄酒以及“蟹都汇”专售的无公害生姜和紫苏叶,可以祛寒去腥。

除了清蒸,也可做“醉蟹”:用黄酒将蟹洗刷干净,以冰糖、食盐、花椒、生姜、橘皮为作料,放入黄酒中泡,密封一周后即可食用。



食蟹

“高手”的不传秘招

八只蒸好的大个的金黄色公蟹放在选手面前,引起围观市民的声声惊叹和阵阵笑声:“这么大呀!”“好肥,肯定很好吃。”然而让人们更为惊叹的,选手们除了用时较长外,还有为了最快吃完而使用“不传秘招”:

妙招一:八条蟹腿基本不吃

8号选手是第三个吃完,用时29分10秒。评委点评她吃后的蟹“拼得最完整。”但仔细一看发现蟹的八条腿太过完美,原来她为了抢时,八条蟹腿竟都没吃!也难怪这么完整了。

妙招二:心、脏、脾、胃“通吃”

与8号选手相反的是,另两个选手也是为了赶时间,竟然一古脑的将不允许吃掉的心、脏、脾、胃等进行了“通吃”。这样的结果虽说用时较快,但却苦了自己的胃,也许要小疼一下。

食蟹“高手”就是这样的吃法,还是创下了在三场比赛中用时最长的记录,最好的成绩也超过24秒,比首场第一名10分50秒慢了一倍还多,最后一名竟然用时33分!

最后经过从用时、美观度等各方面综合评定,第三场比赛6号选手宋金云和5号选手武乐分别获得冠、亚军。

回收问卷500多份 80多家单位致电支持

今年流行啥酒 请市民举举手

“2008中原市场酒类品牌风云榜”评选和调查问卷仍在进行 请投上一票

由郑州晚报、郑州市酒类行业协会主办的“2008中原市场酒类品牌风云榜”评选活动,从11月21日启动以来,在消费者和酒类行业中引起极大反响。记者从评选组委会获悉,截至昨天,已收到市民寄(送)的选票500多封,同时,包括酒类厂家、经销商、零售商在内的80多家单位负责人,也在第一时间里表示支持。此次活动的调查问卷仍在继续进行,请热心市民积极投票。

晚报记者 唐善普

>>>最新播报<<<

回收问卷500多份
80多单位表示支持

评选活动进行10多以来,在消费者和酒类业界引起了极大反响。截至昨日,组委会已收到信件、电话、电子邮件答卷等共计500多份,同时接到酒厂、经销商和零售商表示支持的电话80多个。

22日上午,60多岁的市民赵老先生来到报社送来他及儿子填写的两份问卷。“每年年终都会有很多类似评选活动,晚报的能引起我的兴趣是因为登出的问题很详细,基本包括了人们消费中遇到的问题,让人有话可说。”从政府机关退休的赵老先生告诉记者,儿子办有公司,平时应酬大,所以让孩子也填写了一个问卷。

一封封回信包含市民的热情,一道道答案凝聚着消费者的真心独白和美好心愿。记者在众多的答卷中发现,有二十多个热心市民除了认真填写问卷外,还随信附纸写了对振兴豫酒、做好评选活动的看法和期望等,让编委会成员处在深深的感动中。

>>>问卷反馈<<<

评选只是一种方式,问卷才是此次评选活动中的真实目的。编委会负责人表示,用问卷不厌其烦的列出这么多问题,就是要让消费者真实表达自己的感受,比如口感、价格、酒度、选购或拒用原因等。“这可以为厂家和经营者提供第一手最真实的消费信息,以便更好把脉河南酒类市场的消费方向,实现在以后的生产和销售中与消费市场零距离。”

记者综合抽查了部分问卷发现,在“您平时

>>>业界建言<<<

“振兴豫酒已到了关口,不然河南的中高档酒市场将被外酒瓜分殆尽。”做酒类销售已近四年的王伟经理在电话中担忧地说。“你们的调查问卷问题设计得不错,汇总的消费市场的观点将对业界起到一定的警示作用。”

此次活动由主流媒体郑州晚报和郑州市酒类行业协会联合打造,权威性和广泛度得到厂家及经营商的认可。但因为每年类似的评选太多太滥,因此一些厂家仍对活动的公平公正操作,结果能否客观体现出河南酒类市场的整体情况给出多种建议。

在回收读者答卷中,市民最喜爱的省内酒中,宋河酒居首位,紧跟其后的为杜康国花酒、老仰韶、四老酒、国色清香宝丰酒、张弓等多家,省外酒中茅台、五粮液、剑南春、国窖1573、

>>>活动后续<<<

期待豫酒的再次振兴

喜爱喝多少度的白酒”中,80%以上的选择46度和52度,说明人们已逐渐改变了前些年爱喝42度以下酒的习惯。最引人深省的是“您在接待中不首先选择豫酒的原因”一题中,品质、口感、没有合适的品牌、知名度不高等答案居多。

一位李先生在接受采访时告诉记者,在接待中很想用河南酒撑撑面子,但却总觉得档次不够品质不满意而作罢。“期待河南酒业能为消费者提供更多质优价廉的酒”是众多市民的心声。

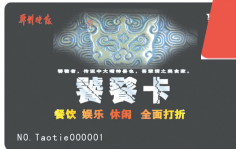
以公信力打造公正评选

“活动一定要真实体现消费者的意愿,他们最有发言权。”河南省宋河酒业股份有限公司营销副总经理刘浩表示。河南世嘉酒业恒泰总经理王春说,公信力最重要,所以在评选中一定要做到公平公正,让最后的结果能反应出人们最真的看法,只有这样才能让评选真正吸引人,同时起到提升品牌和知名度的作用。“公平公正真实是我们此次评选的宗旨,谁做的最好,市场和消费者最有发言权。”作为主办方同时又是酒厂和经销商“娘家”的郑州市酒协,其负责人薛忠喜表示。

评选投票仍在继续中

洋河蓝色经典等居前列。目前,读者仍可继续投票,选出你心中最满意的酒或销售商。活动结束后,我们将抽出若干名热心投票者,送上纪念奖。

每周一定

咨询电话
67655022

北大荒野生大鱼福

北大荒野生大鱼福位于城东路与商城路交叉口向南30米路西,是郑州独家经营北大荒野生大鱼为主的餐厅。经营面积600多平方米,就餐环境干净卫生。

十几种从乌苏里江空运而来的野生大鱼,现场烹制,特色灶台,独家大铁锅,给你提供与众不同的味觉享受。大马哈鱼、黄钻鱼、怀头鱼、青根鱼、江鲤鱼等野生美味,经店家独家秘制汤汁烹煮而成,不用粘料,肉质鲜美,久煮不烂,越炖越香。

有火锅的火热,又区别于传统火锅的吃法,一锅美味鱼块在沸腾,边上再由服务员贴上玉米面饼子,再来两口北大荒酒,恍然间,好像到了乌苏里江江边,把酒煮美味,快乐不觉停。

贴别提醒:12月6日~12月13日开业期间,全场8折优惠。

订餐电话:0371-66338211

就餐地址:北大荒野生大鱼福位于城东路与商城路交叉口向南30米路西

优惠:持62开头的银联卡及餐卡一月内就餐享受8折优惠。