

味蕾时间

吃货的快乐
一年四季!

本栏目由菜信商圈特约刊登

菜信商圈
助力线下门店业绩倍增一说到夏天,吹着晚风
吃海鲜是很多人脑海里会
浮现出的惬意画面。无锡人
日啖海鲜150-200吨

能吃：日均150-200吨

近日天鹏海鲜批发市场每天的海鲜批发量达到了150-200吨左右。每天凌晨,农贸市场、餐饮企业的人员都会前来批发海鲜,还有不少周边城市的商户赶来。

“面包蟹多少钱一斤?”“生蚝怎么卖?”18日早上九点多,虽然已经过了凌晨最繁忙的时候,海鲜市场里还是有市民三三两两地在购买海鲜。“海鲜市场以批发为主,所以零售会少一些,人流量多集中在凌晨。”天鹏集团食品商

城副经理凌军介绍,近日市场的海鲜批发量周一到周四在每天150-160吨左右,周五到周日在每天近200吨左右。批发量与去年同期基本持平。

海鲜销量这么高,现在算是海鲜的消费高峰期吗?凌军表示,海鲜的放开捕捞时间大约在9月15日。9月15日以后,带鱼、黄鱼、鲳鱼等种类的海鲜都将开捕,海鲜的品类将更加丰富,口感也会进入最好的时期。那时,海鲜的消费才算进入高峰期。

8月份正是吃梭子蟹的好时节,这时是梭子蟹最肥美的时候。近日,海鲜市场的梭子蟹正大批量上市,每天的批发成交量达到45-50吨,与去年同期相比增长近50%。价格方面,品质好一点的批发价为40元左右每斤,整筐批发价为25-30元/斤。

除此以外,花蛤也是卖得比较好的海鲜之一。据凌军介绍,花蛤基本上达到了每天70吨左右的销

量,价格幅度在2.6-3.8元/斤,与去年同期持平。生蚝的批发价大约11元/斤,比去年同期便宜了3-4元/斤。蛏子也是不少人喜欢购买的产品,价格在11.5-12元/斤,同样与去年同期持平。此外,如今海鲜的国产比例也在提升,与去年相比,今年批发市场中的进口海鲜量降低了40%左右,而下降的缺口更多的则是由国产海鲜进行补充调整。(张颖)

会吃：蟹肥蛤蛏俏

虽然不是临海城市,但无锡人对海鲜的热情一直都是杠杠的。无论是肉质鲜美的帝王蟹,还是饱满鲜嫩的面包蟹,抑或是Q弹紧致的小青龙……各种各样的海鲜都逃不过无锡老饕们的掌心。

快活吃海鲜
去红8海鲜餐厅就对了扫描二维码
看更多详情

明厨明档 50余种海鲜任你挑选

从前人们想吃新鲜正宗的海鲜,总想着要找时间“飞”去沿海城市,但其实在西水东就藏着一家又有美味又有格调还很实惠的海鲜餐厅——红8海鲜餐厅。在家门口就可以吃到正宗又实惠的海鲜大餐,不要太美好啊。

海鲜餐厅的位置很好找,导航餐厅的名字能直接到达,停车场的入口就在餐厅旁边。红8海鲜餐厅装修风格典雅大气,用色明亮清新,让人从进门起就眼前一亮。步入餐厅正门,迎面而来就是一股优雅现代的气息,在大门的右前方是一片喝茶休憩的区域,而大门的左前方则是点餐区。点餐区的两边围绕着两排用玻璃隔开的厨房间,各类冷菜、生鲜拼盘等菜品的式样一字排开,供顾客挑选。在点餐区的中间就是一格格装着面包蟹、珍宝蟹、澳龙、小波龙等海鲜的水产区。这些海鲜都是店员每天一大早赶去市场新鲜采购的,肉质饱满的海鲜在水中自在游弋,只只鲜活。50多种大小海鲜,见过的、没见过的,充分满足你对海鲜的所有幻想。

现点现捞 你想要的口味全都有

入座后,派出点菜的“大将”亲自挑选想要享用的海鲜。想吃哪个就指哪个,身手矫健的师傅会直接捞出,全部都是现点现捞,明码标价,然后新鲜制成蒜蓉蒸、姜葱炒、避风塘等各类想要品尝的口味。

每只个头都超霸气的波士顿龙虾光是虾头就大到惊人,从水里捞起来还不停地挥舞被绑住的钳子,蒜蓉蒸、芝士焗,所有的口味统统都可以做,怎么高兴怎么吃。其中蒜蓉蒸是最受无锡食客们欢迎的,蒜蓉充分提升了龙虾的鲜味,入口鲜嫩,肉质饱满,鲜香能瞬间霸占整个口腔。小青龙每只都活力十足,切开虾壳就能看见雪白的虾仁,无论怎么烹制都很好吃,肉质饱满,Q弹紧致,可以说是非常完美。每只都比脸还大的帝王蟹、个个丰腴饱满的面包蟹……只要你想吃的这里都有。

经典菜品大集合



这里的波龙炒饭可谓一绝。炒饭中,新鲜的波士顿龙虾是经黄油煎过后焗制,然后与泰国香米、广东菜心一起翻炒,再加入了黑松露,最后放入炒过的脆米,香气四溢。舀上一口饭,入口的瞬间,虾肉的鲜香、米饭的清香、菜心的可口融汇在一起,让人欲罢不能。为了方便食用,龙虾被切割成中等大小。龙虾钳肉既厚实量又多,吃起来怎一个过瘾了得。鲜嫩中带着黄油的淡淡香味,吃完了肉还得嘬一嘬壳才舍得扔。



韭香虾滑汤也是红8海鲜餐厅的一个招牌菜。汤的口感干净纯粹又鲜美,虾滑清爽Q弹、饱满鲜嫩。这道菜选用老母鸡熬2-3小时制成的清鸡汤,加入番茄丁煮沸,沸腾后服务员会来帮忙下入选用新鲜虾仁剥出制成的虾滑,然后打入鸡蛋,煮开后根据个人口味还可以选择是否下入切碎的韭菜。特别优秀的一点就是,虽然清汤选用老母鸡熬制而成,但却一点也不油腻。



“红粉佳人”颇有特色,食用前将蜂巢挖一勺均匀地抹在刷满黄油烘烤过的吐司上,放上片状的苦瓜和木瓜,咬上一口,蜂巢的甜和苦瓜的苦完美中和,甜而不腻,养生又美颜,很适合爱美喜欢吃甜的女孩子们哦。优质、高净度的蜂巢很加分。



花雕蒸膏蟹,选用台州三门青蟹,劈开切成块,在盘中垫一层薄薄的肉末,将切成块的青蟹整齐地排列在上,确保每块青蟹上都有蟹膏,浇上酱料、花雕蒸熟。花雕的香味与酱料的咸鲜结合在一起,与青蟹互相补益。不仅去除了蟹的腥味,还让这道菜区别于其他清淡做法的青蟹,味道更为浓郁。吃进嘴里的一瞬间满是丰盈蟹黄,汤汁混合着蟹肉蟹黄,那美妙的滋味,绝对能惊艳你的味蕾。吃完软嫩鲜美的蟹肉,还可以尝尝铺底的肉末,吸收了花雕的香和青蟹的鲜,每一口都是来自大海的馈赠。



店里新推出的手撕酱油老鸭深受食客喜爱。此菜由店内大厨开发秘制,用传统杭州酱油老鸭的制作方法,气温、风力、阳光,三者缺一不可,极讲究操作手法。味道咸淡适口,既是一道下酒配饭的好菜,也是可以随时享用的美味零食,一经推出就广受喜爱。(张颖/文、摄)