

民生渔业: 虾蟹产业实现大致富



潮流风向标

美食

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

11

2021年10月1日

星期五

18281852900

□主编: 陈小玲

□责编: 向也

开江县素有“巴山小平原 川东小天府”之美誉,山清水秀、田肥土美,养殖出的大闸蟹、小龙虾肉质鲜美,生态健康。位于开江县任市镇的民生渔业水产养殖基地,养殖户划着轻舟在水面上耐心维护养殖水体生态系统。

开江民生渔业发展有限公司成立于2017年,是开江县通过招商引资、对接洽谈引进的现代特色生态水产养殖企业,民生渔业在特色生态水产养殖、水产品深加工上有着深厚的底蕴和丰富的经验,主要从事大闸蟹、小龙虾、珍珠蚌、淡水鱼的生态养殖及加工销售。开江大闸蟹、开江小龙虾现已列

入国家地理标志商标产品。

据介绍,大闸蟹具有“肥、大、腥、鲜、甜”等品质,蟹膏、蟹黄中含有丰富的胶原蛋白、钙、磷等微量元素,及对健康有益的必需脂肪酸,蟹膏有独特淳味口感,同时有壮阳之功能。小龙虾则属淡水甲壳类(原克氏螯虾),是以肉食性为主的杂食性淡水水生甲壳无脊椎两栖动物,小龙虾是低脂肪、优质蛋白为主的水产品,虾黄中含有丰富的不饱和脂肪酸、蛋白质、游离氨基酸和微量元素(铁、锌、硒)等。

目前,民生渔业分别在任市镇、广福镇、新街乡、甘棠镇、新太乡、长田乡、普安镇、讲

治镇共建立养殖基地8个,流转土地1万余亩,各基地配套建有冷库、低温分拣车间、冷链运输车、仓储及管理用房等设施,同时,在重庆三亚湾等川渝省会城市设立水产品批发销售门店2个,与重庆三健科技有限公司合作,建立电商销售平台1个,拥有自主知识产权的智慧农业数字信息管理系统、水产化验检测室开始投入使用,初步形成了生态养殖、健康智慧、分检包装、冷冻储藏、冷链运输、批发销售为一体的生产经营服务体系。虾蟹系列产品远销全国,深受消费者喜爱。虾蟹产业已成为养殖户的致富法宝。

□达州日报社全媒体记者 刘岸

下饭菜—鸡丁香菜茄

大厨教你做菜

食材明细

鸡小胸4个160克、长茄子300克、香菜1小把、大蒜2瓣、白胡椒粉1克、生抽1勺、料酒1勺、蚝油半勺、白糖1克、老抽半勺、玉米淀粉半勺、一品鲜酱油2勺、盐4克、植物油适量。

做法详细步骤

第1步

鸡小胸去掉筋膜洗净;茄子洗净去蒂;香菜择好,泡水洗净。

先处理鸡小胸:鸡小胸切丁,用清水清洗两遍擦去水分,加入1克盐、白胡椒粉、生抽、料酒、蚝油、白糖、老抽抓匀、抓粘,分两次加入少许清水抓匀,让肉丁吃饱水分后放入玉米淀粉继续抓匀,最后倒入少许植物油封住水分,腌制10分钟;腌肉的时间再处理别的辅料:茄子一切四瓣,然后切丁;香菜切段;大蒜去皮拍散。

第2步

不粘炒锅烧热放少许植物油,油温4成热,下大蒜炒香后放入茄丁,盖上锅盖小火煸炒(隔一会翻炒一下,以防炒糊)。

待茄丁煸软,表面微黄,基本熟透时,铲出备用。

第3步

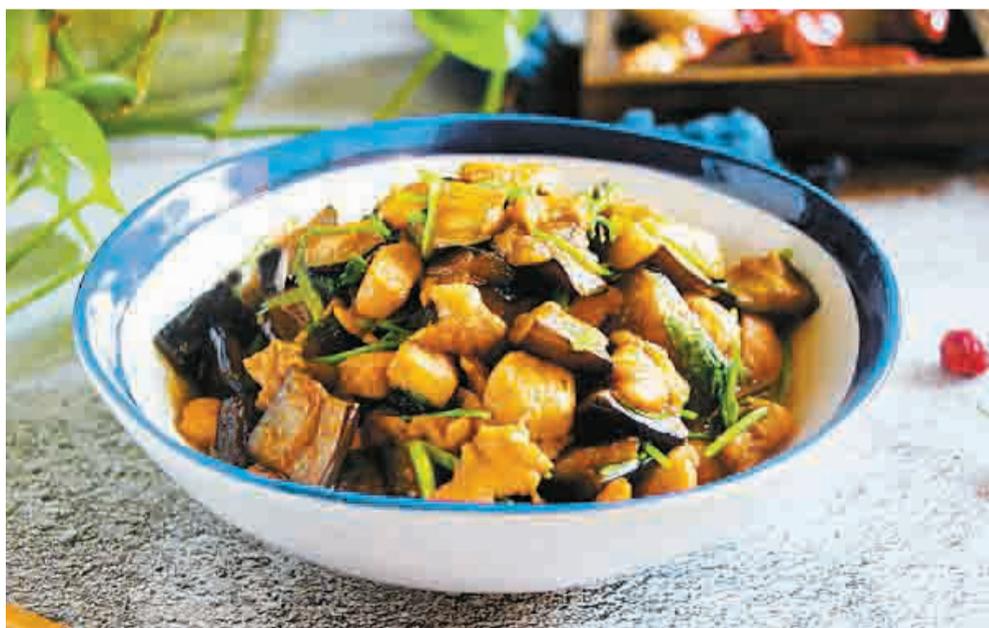
不粘炒锅放少许植物油,放入腌制好的鸡丁,翻炒至鸡丁变色。

放入茄丁,加入一品鲜酱油炒匀。

第4步

放入香菜,加盐调个味,翻炒均匀即可关火装盘。

□杨丽



了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统