

舟山晚报

亲民友爱 新锐主流



新闻热线 0580-2828110
E-mail: zswb03@zsnews.com

长白烤虾热腾腾出炉 成休渔期“鲜味主角”

□记者 吴建波 张磊
通讯员 李芬 倪妮 文/摄

本报讯 15日上午,定海区小沙街道长白岛后岸村的长白大满养殖场飘来诱人烤虾香味。长白今年首批烤制的长白烤虾热腾腾出炉,将被送往舟山本岛订户手中,成为伏季休渔期的“鲜味主角”。

“凌晨4点左右起捕,活虾烤制4分钟出炉,虾肉甘甜,鲜度满满。”在大满养殖场的烤虾区域,几口大锅已经架了起来,一只只鲜红的大虾在沸腾的水里上下翻滚。大满养殖场负责人葛赛芳介绍说,今年长白烤虾首日订单爆满,总共订出了近3500公斤,为帮助养殖户应对订单高峰期,后岸村还组织了6名工作人员,五点半就到养殖场帮忙。

据了解,长白岛是我市最大的南美白对虾养殖基地,目前共有7家养殖场,总面积超2000亩。经过定向培育,长白对虾凭借广温适应性强、规格均一的优势,成为舟山水产养殖的特色名片。大满养殖场培育的“后岸”牌对虾获得绿色农产品和无公害产品认证,预计今年该养殖场对虾产量将达到500吨。

小小对虾,正成为海岛共富的“金钥匙”。长白建立了“离岛耕海”共富工坊,探索“党建+渔业养殖+共富”新模式。大满养殖场有员工30余人,其中一半是后岸村推荐的富余劳动力,从事捕捞、烤虾、晾晒等工作,平均年收入6.6万元。生产高峰期还需聘用短期工,日薪可达400元。此外,工坊还推出电商运营、分销点“妈妈岗”等弹性岗位,已惠及60余名村民。



打造音乐艺术科技潮流跨界盛宴 东海音乐营 暨舟山沙雕嘉年华燃情启幕

工程进入收尾阶段 白沙柴山连岛大桥 即将竣工通车

02版·城事

时令水果批量上市 当心糖分超标

06版·服务

浙江出台13条新政策 助推民营经济高质量发展

08版·天下