# 基本吃法

- 海鲜生吃应先冷冻、浇点淡盐水。[牡蛎](https://baike.baidu.com/item/%E7%89%A1%E8%9B%8E" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B5%B7%E9%B2%9C/_blank)及一些水生贝类常存在一种“致伤弧菌”细菌，对肠道免疫功能差的人来说，生吃海鲜具有潜在的致命危害。医学专家指出，将牡蛎等先放在冰上，再浇上一些淡盐水，能有效杀死这种细菌，这样生吃起来更安全。

# 存储管理

- 勤检查。检查系统设备运行是否正常，充气是否足够，水流是否畅顺。

- 勤清理。及时清理存养池（箱、缸）中死亡的海鲜品，避免由于死海鲜[腐烂](https://baike.baidu.com/item/%E8%85%90%E7%83%82" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%B5%B7%E9%B2%9C/_blank)而引发水质恶化。

- 勤观察。要经常观察存养海鲜品是否有不正常的反应，水质状况是否保持良好，遇到情况，应及时查出原因，立即进行处理。

# 选购方法

- 鱼：眼睛光亮透明，眼球突起，鳃盖紧闭，鳃片呈粉红色或红色，无黏液和污物（再摸摸看肉表面有无粘液，无粘液表示新鲜度高），无异味，鱼鳞光亮、整洁，鱼体挺而直，鱼肚充实、不膨胀，肉质坚实有弹性，指压后凹陷立即恢复；肛门凹陷。

不新鲜的鱼：鱼眼混浊，眼球下陷，掉鳞，鳃色灰暗污秽，鱼体松软，肉骨分离，鱼刺外露，有异味，肌肉松软，弹性差或没有弹性；腹部膨胀，肛门突出等。

- 蟹：质量好的海蟹：背面为青色，腹面为白色并有光泽；蟹腿、螯均挺而硬并与身体连接牢固，提起有重实感。

次品海蟹：背面呈青灰色，腹面为灰色；用手拿时感到轻飘，胸甲两侧感到壳内不实；蟹腿、螯均松且一碰即掉。

# 运输存养

一、挑拣海鲜

配制合适的人工海水海鲜水产运抵目的地后，先要进行清拣，剔除那些死亡、严重受伤及患病的，然后进行冲洗，冲洗方法是将海鲜品用淡水或1ppm的高锰酸钾溶液冲洗1分钟或用0.2ppm杀菌威消毒。如使用城市中自来水作为存养海鲜的水源，一定要经曝晒或化学方法除氯后方可使用。经去氯后的水用深缩海水或固体海水素调配至所需要之盐度，即制成人工海水，便可用以存养海鲜品。  
　　二、控制适宜的水温  
　　水温是海鲜存养的重要因素，一般控制在适温范围的下限，减缓其新陈代谢，海鲜适宜的水温一般保持在18℃-15℃。温度升高，水中的含氧量就会减少，将影响水质的变化，引起缺氧，水温升高还会促进水中细菌的生长繁殖。因此，温度过高时，对存养生物不利，易引起病害，造成损失。水温过低时，会影响其存活率，则应设法提高水温。  
　　三、保持充足的溶氧  
　　鱼类、虾、贝等均是用鳃呼吸水中的溶解氧，存养期间若发现浮头，说明水中缺氧，一般存养海鲜水中溶解氧含量应保持在5毫克/升以上，低于3毫克/升时，不适合鱼类生存。水中溶解氧的含量与存养密度、水中有机物质多少、气压高低有关。因此改良水质，配置增氧装置，增加换水次数，减少存养的数量，增加光照时间，采用水循环系统，过滤暂养池（缸、箱）的水，均可增加水中溶解氧的含量。

# 海鲜摆放

1. 高档海鲜货的图片最吸引人：  
   “鲍鱼摆在海鲜摊位前面，鲍鱼比较好看一点，买的人比较多，还有螃蟹，一般螃蟹、虾这些高档的都会摆在前面吧，然后一般摆小贝壳之类。
2. 2.量大的海鲜货越多越好：  
   贝类的利润大，一般的人还是买普通的东西多，普通的海鲜走的量也多，还利润大。  
     
   3.根据顾客的需要及时更换，  
   “根据顾客的需要，买时候最早百姓买螃蟹，人家比较认可，后来虾比较认可，到最后现在鱼类人家比较认可，就在人家认可的情况下，百姓需要什么我们就会提供什么”关键在于客户想吃什么，要不然再好的货也得栽，卖不了就是等于让它死，或放到冷库里面去。”