

如何正确烹饪蓝花蟹？

清洗完毕后，将螃蟹放入沸水中煮6分钟左右。煮熟的蟹肉不再呈半透明状。

煮蟹的水或汤汁务必倒弃，不可食用。

了解捕蟹规定

9月1日至11月30日，Swan河到Bunbury南边Minninup海滩之间的所有水域、河流和河口均停止娱乐休闲和商业捕蟹。

这些地区的蓝花蟹捕捞季于12月1日开始。在Swan河和Canning河，捕蟹高峰期可能会与亚历山大藻繁盛期重合。

在这两条河，每位渔民有5只的捕捞限量。如果乘船捕捞，渔民必须持有船上休闲捕鱼许可证。每船限捕20只螃蟹，但船上至少要有4位持证渔民才能捕捉每船限量。

蓝花蟹的最小尺寸限制是127毫米，测量部位是蟹体最宽处两个尖端的距离。

必须立刻将小于该尺寸的螃蟹或者抱籽的雌蟹放回水中，然后再开始捕捞。

如需了解更多信息，请访问
fish.wa.gov.au/blueswimmer

健康警示

切勿食用在Swan河和Canning河休闲捕捞的贻贝；在冷冻、烹调或食用螃蟹之前，记得将头、内脏（芥黄色部分）和鳃去掉。

所有螃蟹必须捕捞上岸后整只运回家中*，除非您想要当场烹食。

现已在Swan河和Canning河检测到一种名为“亚历山大藻”的有毒藻类在大量繁衍，并且可能每年都会发生这种情况。亚历山大藻会产生一种麻痹贝类毒素（PST），并在甲壳类和贻贝中进行生物累积。烹煮或冷冻整只螃蟹无法破坏PST。

食用受毒素污染的螃蟹或贻贝可能有危险。虽然西澳州暂无由亚历山大藻引起的PST中毒病例记录，但在极端情况下可能会致人死亡。目前没有这种毒素的解毒剂，治疗只能依靠支持性护理和人工呼吸。如果您在食用螃蟹或贻贝后出现任何不适，就要及时就医。

如需了解更多信息：

亚历山大藻繁盛消息通报，
常见问题解答与清洗方法视频
fish.wa.gov.au/alerts

亚历山大藻繁盛消息通报
dbca.wa.gov.au/algal-bloom

重要免责声明

对于因疏忽或使用本信息的全部或部分内容，或因发布本信息或其任何部分而引起的责任，初级产业及区域发展部首席执行官和西澳大利亚州政府概不承担。

© 西澳大利亚州（初级产业及区域发展部）2020年
版权所有



Department of Primary Industries
and Regional Development

Department of Biodiversity,
Conservation and Attractions

蓝花蟹清洗方法

洗净之后方可食用

（所有螃蟹必须捕捞上岸后整只运回家中*，除非您想要当场烹食。）



We're working for
Western Australia.

2020年12月发布

1566/20/02

冷冻、烹饪或食用之前，如何正确清洗蓝花蟹。



1. 清洗前将螃蟹放在冰块上5分钟，使其麻痹。



4. 将螃蟹翻过来，两手大拇指相对在中间位置向下按，将螃蟹一分为二。



7. 用自来水冲洗，清理掉所有内脏（芥黄色部分）残渣。



2. 翻转螃蟹身体，撬起蟹脐并取下。



5. 掰掉蟹嘴部分。



8. 清洗干净的蓝花蟹可以在家中烹饪或储存*。



3. 将拇指放在背壳和腹壳之间，将其掰开。将内脏留在壳内，一并丢弃。



6. 去掉螃蟹身体两侧的鳃。



亚历山大藻是一个严重的公共卫生问题。切勿食用在Swan河和Canning河捕捞的贻贝；在冷冻、烹调或食用螃蟹之前，记得将头、内脏（芥黄色）和鳃去掉。

常见问题解答与螃蟹清洗方法视频请参见fish.wa.gov.au/alerts或dbca.wa.gov.au/algal-bloom

* 根据1995年《渔业资源管理规定》第3条，家是指您的主要居住地。