

블루 스위머 크랩 조리 방법

크랩을 씻어 손질한 후 끓는 물에 약 6분 동안 익힙니다. 익힌 크랩의 살은 더 이상 반투명한 상태가 아닙니다.

익힐 때 사용한 물이나 양념은 모두 버립니다.

크랩 채취 규정

스완 강(Swan River)에서 번베리(Bunbury) 남쪽의 미니넵 해변(Minninup Beach)에 이르는 모든 해역과 강과 어귀에서는 9월 1일부터 11월 30일까지 여가용 및 상업용 크랩 잡이가 금지됩니다.

해당 지역에서 블루 스위머 크랩 채취 시기는 12월 1일에 재개됩니다. 스완 강과 캐닝 강에서 크랩 잡이 성수기는 알렉산드룸(Alexandrium)이 증식하는 시기와 맞물릴 수 있습니다.

스완 강과 캐닝 강에서 크랩 채취는 한 사람당 5마리까지로 제한됩니다. 보트에서 크랩을 잡는 경우, 여가용 보트 낚시 면허를 소지해야 합니다. 보트에는 20명까지 탈 수 있지만, 그러려면 최소 4명 이상이 면허를 가지고 있어야 합니다.

블루 스위머 크랩의 최소 크기는 127mm(몸통의 가장 넓은 부위를 가로질러 집게 끝에서 끝까지 재었을 때 기준)입니다.

이 크기보다 작은 크랩이나 알을 밴 암컷은 잡히는 즉시 다른 크랩을 잡기 전에 돌려보내야 합니다.

자세한 사항은 fish.wa.gov.au/blueswimmer를 참조하세요.

보건 경고 사항

스완 강과 캐닝 강에서 여가 낚시로 잡은 홍합은 절대 먹지 마시고, 크랩은 냉동, 조리 또는 취식하기 전에 먼저 머리와 내장(겨자색 부분) 및 아가미를 제거해야 합니다.

모든 크랩은 즉시 먹을 계획이 아니라면, 잡은 후 집*으로 운반할 때까지 원래 있던 그대로의 상태를 유지해야 합니다.

유독성 해조류인 알렉산드룸이 증식하는 녹조 현상이 스완 강과 캐닝 강의 고수위 지역에서 나타났는데, 매년 일어날 수 있는 현상입니다. 알렉산드룸은 갑각류와 홍합의 생체 내에 축적되는 마비성패류독소(PST)를 만들 수 있습니다. 크랩을 통째로 조리 또는 냉동해도 이러한 PST가 파괴되는 것은 아닙니다.

마비성패류독소가 있는 크랩이나 홍합을 섭취하면 위험할 수 있습니다. 서호주에서 알렉산드룸으로 인한 PST 중독으로 기록된 사례는 아직까지 없으나, 심한 경우 목숨을 잃을 수 있습니다. 현재 해독제가 없으며 완화 치료와 인공호흡 처치만 가능합니다. 크랩이나 홍합을 먹고 몸이 아프면 의사의 진료를 받으십시오.

자세한 정보:

알렉산드룸 녹조 현상 정보
자주 묻는 질문 및 크랩 손질법 동영상
fish.wa.gov.au/alerts

알렉산드룸 녹조 현상 정보
dbca.wa.gov.au/algal-bloom

면책 규정

일차산업지역개발부의 최고책임자와 서호주 정부는 본 안내서나 안내서에 포함된 내용의 사용 또는 배포와 관련해 발생한 과실이나 여타 다른 상황에 대해 어떠한 책임도 지지 않습니다.

Copyright © State of Western Australia (Department of Primary Industries and Regional Development) 2020



Department of Primary Industries and Regional Development

Department of Biodiversity, Conservation and Attractions

블루 스위머 크랩 손질 방법

취식 전 깨끗이 손질하세요

(모든 크랩은 즉시 먹을 계획이 아니라면, 잡은 후 집*으로 운반할 때까지 원래 있던 그대로의 상태를 유지해야 합니다.)



We're working for Western Australia.

2020년 12월 인쇄

1565/20/02

블루 스위머 크랩을 냉동, 조리 또는 취식하기 전에 제대로 씻고 손질하는 방법



1. 크랩을 약 5분간 얼음에 넣어서 마취시킨 후 손질을 시작합니다.



4. 크랩을 뒤집은 후 중간 부분에 손가락을 넣고 눌러서 반으로 가릅니다.



7. 나머지 모든 내장(겨자색 부분)을 흐르는 물로 씻어냅니다.



2. 크랩을 뒤집어 배에 있는 딱지를 제거합니다.



5. 입 부분을 떼어냅니다.



8. 깨끗하게 손질한 블루 스위머 크랩은 조리하거나 집*에 저장할 수 있습니다.



3. 상부 껍질과 하부 껍질 사이에 엄지손가락을 넣어 등딱지를 벗겨냅니다. 내장은 등껍질에 그대로 둔 채로 함께 버립니다.



6. 크랩의 양쪽 가에서 아가미 새엽을 제거합니다.



알렉산드룸은 심각한 보건 위생 문제가 됩니다. 스완 강과 캐닝 강에서 잡은 홍합은 먹지 마시고, 크랩은 머리와 내장(겨자색 부분) 및 아가미를 제거한 후 냉동, 조리 또는 취식합니다.

자주 묻는 질문 및 크랩 손질법 동영상 참조:
fish.wa.gov.au/alerts 또는
dbca.wa.gov.au/algal-bloom

* 집이란 수산자원 관리 규정(*Fish Resources Management Regulations 1995*)의 제3조에 따라 해당인의 주된 거주지를 의미합니다.