

# 状元甲1 卧龙甲

产品名称	状元甲1 卧龙甲
公司名称	武汉卧龙甲餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道46号长江广场A座6楼
联系电话	15902739092 15902739092

## 产品详情

母鳖体厚尾巴短，甲裙厚，肉肥，味美，公鳖则体薄尾巴长。

一、以尾巴上来鉴别，雌甲鱼尾巴短粗，不能自然伸出裙边。雄甲鱼尾细长，能自然伸出裙边。

二、以背甲上来鉴别，雌甲鱼为较圆的椭圆形，背甲较平，背推稍向内凹陷，而雄性为长椭圆形，后边较宽，前边较窄，背推稍向外突出。

三、从后肢间距离上来鉴别，雌甲鱼的后肢间的距离较宽，而雄甲鱼的后肢较窄。

四、从体形上来鉴别，雌甲鱼背腹较厚，而雄甲鱼的背腹较薄。

五、从体重上来鉴别，年龄相同的雌甲鱼低于雄甲鱼。

六、从腹甲尾端的凹陷处来鉴别，雌甲鱼的腹甲尾端凹陷比较浅，而雄甲鱼的则较深。

甲鱼该怎么炖才好吃，甲鱼可以说是餐桌上美味菜品，餐桌的常见食材，也可以作为中药材料入药，甲鱼作为大补之品，要想将其功效体现出来，常见的做法就是炖汤。

甲鱼炖汤方法介绍：

- 1、主料：甲鱼1只、干香菇8朵、春笋1棵、枸杞10粒、红枣10颗、盐2勺、料酒2勺、纯净水1500毫升、葱段4段、姜片4片。
- 2、团鱼切块，浸泡3小时。煮一锅清水，状元甲1，放入葱段姜片，2勺料酒，团鱼块，煮5分钟。
- 3、枸杞，干香菇用水泡发，红枣洗净，冬笋处理好切块。

- 4、过水的甲鱼块和葱段，姜片，泡好的香菇一起放入电饭煲内胆中，加入没过甲鱼块的纯净水。
- 5、启动电饭煲，煲汤功能，进行一个90分钟的煲制。
- 6、90分钟后，加入笋块，启动煲汤功能，进行第二个90分钟的煲制。
- 7、180分钟煲汤完成后，加入红枣和枸杞。
- 8、加盐调味，然后炖20分钟即可。

随着农业养殖越来越壮大，很多人也想靠养殖甲鱼致富，像养甲鱼，先养甲鱼苗，不管是外塘养殖，还是室内温室养殖甲鱼苗，都不是一件容易的事，甲鱼苗本身弱小，很容易得病，在预防这件事上需格外注意，那么我们培育甲鱼苗的时候需要做些什么呢？

甲鱼苗培育方法注意事项：

- 1、甲鱼苗刚孵化出来时，不要立即投入池塘中。（它的身体、肚子为得到舒展及收复，可以让它在干净的沙盆中，游荡3小时以上，然后清洗干净，再放入池塘。记住：水位不要太深。）
- 2、投入甲鱼苗后，一个星期在开始喂饲料，开始少点，以免浪费，甲鱼苗吃饲料时，多多少少会把饲料拖入水底，这样饲料会发霉、变质，导致细菌繁殖。（可以在甲鱼塘放几只草鱼、鲢鱼苗）
- 3、培育甲鱼苗子，主要靠的是预防，一旦你的苗子有了病，你才来治，这样已经造成了不必要的损失。（一般在15天消一次毒，用生石灰泼洒）

状元甲1-卧龙甲(推荐商家)由武汉卧龙甲餐饮管理有限公司提供。状元甲1-卧龙甲(推荐商家)是武汉卧龙甲餐饮管理有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王总。