

大闸蟹|东成行大闸蟹|大闸蟹价格

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 大闸蟹 东成行大闸蟹 大闸蟹价格 |
| 公司名称 | 深圳市东成行大闸蟹 |
| 价格 | .00/普通 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 深圳深圳市罗湖区禾塘路513号 |
| 联系电话 | 0755-82195839 13902467626 |

产品详情

产品介绍何谓大闸蟹？河蟹也，但不是所有的河蟹，品种一定要是中华绒螯蟹，个头一定要是三两以上。据说大闸蟹之名是有来头的：当时苏州、昆山一带的捕蟹者，在港湾间设置了闸门，闸用竹片编成，夜间挂上灯火，蟹见光亮，即循光爬上竹闸，此时只需在闸上一一捕捉，故叫大闸蟹。产品属性大闸蟹分为雌蟹、雄蟹食用方法可根据个人口味烹制，大闸蟹的食用方法最常见的就是清蒸营养价值营养丰富，据《本草纲目》记载：螃蟹具有舒筋益气、理胃消食、通经络、散诸热、散瘀血之功效。蟹肉味咸性寒，有清热、化痰、滋阴之功，可治疗跌打损伤、筋伤骨折、过敏性皮炎。蟹壳煨灰，调以蜂蜜，外敷可治黄蜂蜇伤或其他无名肿毒。蟹肉也是儿童天然滋补品，经常食用可以补充优质蛋白和各种微量元素。蟹肉中含有多种维生素，其中维生素A高于其他陆生及水生动物，维生素B2是肉类的5-6倍，比鱼类高出6-10倍，比蛋类高出2-3倍。维生素B1及磷的含量比一般鱼类高出6-10倍。每100克螃蟹可食部分含蛋白质17.5克，脂肪2.8克，磷182毫克，钙126毫克，铁2.8毫克。螃蟹壳除含丰富的钙外，还含有蟹红素、蟹黄素等。主要用途俗话说“秋风吹、蟹黄肥”螃蟹壳也是个好东西，吃完之后千万别扔了，螃蟹壳的巧妙用法吧可以用艾叶草和螃蟹壳来泡酒

因为呢，两者都属于温补的作用，联合起来加上酒更加强了这个作用。

对于关节、腰背、小腹冷痛有一定的帮助。

或者呢，直接用螃蟹壳泡酒也是可以的，也是可以对关节、腰背、小腹冷痛有一定帮助的。蟹友们，是不是又增加了一点知识呢？阳澄湖大闸蟹真的浑身都是宝哦！大家以后要了解更多的大闸蟹知识，会知道更多！适宜人群大闸蟹适合各类人群，除少量对海鲜或对螃蟹过敏人群其他说明成行是一家经营大闸蟹二十年的老字号，并注册“東成行”商标。目前在深圳设有多家大闸蟹专门店，深圳市东成行指定为江苏昆山市正仪阳澄湖清水大闸蟹特约经销商交易说明可以团购、零售、批发等，或者来店亲自挑选，到店食用都可