

# 呼和浩特蟹状元大闸蟹团购批发

产品名称	呼和浩特蟹状元大闸蟹团购批发
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	298.00/盒
规格参数	
公司地址	江西省萍乡市芦溪县芦溪镇古城管理处综合办公楼飞天创业园412（注册地址）
联系电话	15307997774

## 产品详情

秋天到了，鲜亮的橙黄色的大闸蟹马上开始\*\*。俗话说九雌十雄，正是吃雌蟹的好时机，鲜甜的蟹膏、肥美的蟹肉、搭配一杯黄酒，便是美滋滋的一餐。南方和北方由于各种原因，造就了在饮食上的差距非常明显，不过喜欢吃大闸蟹是共通的。以北京上海为例，小编来浅浅解析一下南北吃蟹区别。

### 混搭一切 北京人吃蟹不拘一格

吃大闸蟹虽然算是上海的“舶来品”，但见过世面的北京人也要吃出自己的地方特色。作为北京人，虽然没有亲历过南方全民吃蟹的盛况。但听家里老人说，北京人历来也爱吃蟹，比如在清代，北京人吃的主要是产自白洋淀的胜芳蟹。难怪梁实秋在《雅舍谈吃·蟹》里说：“蟹是美味，人人喜爱，无间南北，不分雅俗。”

因气候与生活方式的不同，南方吃的多为淡水蟹，而北方人则多为海蟹，大闸蟹的南北吃法各不相同，南方的口味更偏清淡，吃蟹讲究本身的蟹肉鲜味，多以清蒸为主。吃蟹方式上，南方人会使用各种专用器具细细吃，而北方的吃法则更加直接，更为豪爽。因口味与生活方式的不同，北方吃大闸蟹不局限于清蒸，也会融入其他调料，与辣椒、蒜头一起炒制。