

# 南宁蟹状元大闸蟹提货团购批发

产品名称	南宁蟹状元大闸蟹提货团购批发
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

若论全国哪个城市吃螃蟹讲究，上海必须榜上有名。想当年，老一辈的上海人吃大闸蟹还有不少讲究，比如要看天气，秋天来了还不行，要等到刮了西北风，秋风起蟹脚痒，大闸蟹活动范围更广，这个时候的肉更结实，膏更香!

如果中国各大城市来场会吃螃蟹大赛，上海人也能凭“吃蟹门槛精”的称号。他们几乎是从蟹的出身就开始挑剔。在上海人眼里，一等蟹湖蟹，蟹黄丰腴，蟹膏鲜甜，连蟹脚都嘬得要比海蟹有滋味。然后是讲究新鲜，不合格的螃蟹逃不过本地人的火眼金睛。从卖相到肉质，每一环都要经过他们严格审视，细细咂摸。

在上海吃螃蟹，没个把小时下不了桌。尤其当“蟹八件”摆上台，精致的上海人要用“蟹八件”慢慢地品尝，讲究到先吃哪个部位开始，配上一杯黄酒，后吃剩下的蟹壳蟹脚还能还原似的拼成一只蟹!

而且除清蒸外，大闸蟹还可配合花雕酒进行煎、焗，将花雕酒与大闸蟹经典搭配融合到烹饪技艺中，酒香与蟹肉香在出品之前就已香飘四溢。同时，大闸蟹还可以运用北方传统炒菜的做法，配合各种调味辅料，出品咸、香、辣等口味。怎么样?虽然上海人吃蟹吃得精细，但北京人吃蟹也是花样百出，不让他人。