

大通湖大闸蟹 3两母蟹公蟹 按质论价

产品名称	大通湖大闸蟹 3两母蟹公蟹 按质论价
公司名称	益阳市朝阳豪礼来礼品贸易商行
价格	面议
规格参数	
公司地址	益阳市益阳大道西101号金源大厦c座711
联系电话	07374240090 13873712027

产品详情

食用做法 21种大闸蟹做法

挑选：先观外表，现色鲜明，轮廓明朗，刚毛密挺，符合青紫（背）、白肚、金毛的条件。其次用手指压蟹足，足丰厚身为饱满。最后用手指轻敲眼睛附近，凡眼睛闪动灵活，一再口喷泡沫的，食味必鲜。

1

煮蟹法：洗净蟹后，置入盛满滚水的锅内，加大姜一块，猛火煮之。一般半斤以上的二十分钟，六两以下的十五分钟。

蒸蟹法：水烧至大滚时，将蟹肚朝天放入蒸笼中，上置洗净抹干之紫苏叶，蒸十五到二十分钟。

蘸料：用一碗半醋，三碗半酱油，六匙砂糖，姜四节剁茸隔水炖二十分钟即可。

秘籍蟹

材料：蟹一只、蒜头四两，辣椒、槐盐

做法

1. 先把蟹处理干净，切成4~6块。
2. 起油锅，将蟹炸至金黄色，捞起备用
3. 把蒜饵放入油锅炸至金黄色，捞起备用
4. 把辣椒炒一下，再将蟹及蒜饵入锅，放入槐盐拌匀即可

小功夫：

1. 槐盐时五香粉和盐的混合物

2. 蟹肉是相当易熟的海鲜，所以，先让蟹过油锅，就可以使肉汁封住，不流失。可是时间不能过久，否则，肉质太老，肉汁反而流失。

3

豉汁蟹

材料：蟹一只，豆豉半两至一两，[红辣椒](#)2两，蒜茸2两，奶油2钱

调味料：蚝油，糖，鸡精粉适量

做法：

1. 把蟹处理干净，切成六块

2. 起油锅将蟹炸至金黄色捞起备用

3. 把红辣椒切片，加入奶油、豆豉爆香，加入十两高汤及调味料煮2分钟勾芡即可

4

起司焗蟹

材料：蟹一只、洋葱2两、奶油1茶匙、高汤10两、起司1两至1两半

做法：

1. 先把蟹处理干净切成六块
2. 起油锅，将蟹过油后捞起备用
3. 洋葱切粒放入奶油和洋葱一起爆香，放入高汤
4. 将蟹放入3中，再加入起司煮2分钟勾芡调匀即可

5

咖喱花蟹

材料：花蟹2只、洋葱1颗、葱1根、姜1块、生菜叶2片、柳丁1颗、红辣椒2条、淀粉适量

调味料：a.盐1小匙、白胡椒粉少许、酒1大匙

b.盐2小匙、糖1大匙、酒1大匙、咖喱粉2大匙

做法：

1、花蟹洗净去内脏，将蟹盖完整剥开，蟹腹切大块，将葱、姜拍碎和a料一起放入花蟹中腌渍；

2、洋葱切丝，柳丁切片，红辣椒切小菱形，姜腌制好的花蟹沾上少许太白粉，入油锅油炸，取出备用；

3、起油锅炒香洋葱丝，再加入b料以小火炒出咖喱香味后，到入1杯水与螃蟹一同干烧，烧至汤汁快收干时勾薄芡。

6

螃蟹冬粉煲

材料：大沙公蟹1只、冬粉1把、白萝卜20克、红萝卜20克、葱1根、姜1块

调味料：a.盐1/2小匙,酒1大匙,白胡椒粉少许

b.盐1小匙,糖,酒个1大匙,沙茶酱2大匙

做法:

1.蟹洗净去内脏，将蟹盖完整剥开，蟹腹切大块，将葱、姜拍碎和a料一起放入花蟹中腌渍;白,红萝卜切片,姜切片,葱切段备用

2.将腌渍好的蟹沾少许太白粉,入油锅油炸,取出备用

3.起油锅爆香姜片,葱段,再加入b料,白,红萝卜片及2杯水和螃蟹同烧入味,到入沙锅中,放入冬粉续滚,待冬粉煮开即可

7

黄金面包蟹

选用海蟹“棱子蟹”，此蟹肉质较单薄，壳与肉之间留有空隙，非常适合与面包一起?。面包裹住蟹，再在其中加入芝士和牛奶，?熟后奶香四溢。切开酥脆的面包，瞬间冒出热腾腾的带有芝士香味的热气。蟹肉完全吸收了芝士与牛奶的香味，壳隙间充斥着酱汁，一口咬下去，酱汁渗透蟹肉，实在诱惑非常。而外围的面包还可以当主食享用，不油不腻。

8 胡椒萝卜凌蟹

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，选用肥美的红蟹煲汤最滋补不过了。先在老火鸡汤中加入萝卜用文火焖一小时，再加入红蟹和胡椒，煮至蟹熟。萝卜渗透了浓浓的鸡汤鲜甜味，偶尔间流露着胡椒的微辣。所有材料相辅相成，红蟹膏软肉厚，与萝卜、胡椒完美搭配成一味富含维生素的秋季润喉去风[老火汤](#)

，在秋风干燥的季节，女士们享用最适合不过了。这时，来一杯花雕红酒，伴以金黄肉蟹，乃是人生一大享受！

9 老虎蟹二吃

大华酒楼老板关志泉认为，要吃出蟹的真味道，最好将双手洗净，直接抓着吃，这样才能享受原始自由的味道。就如[避风塘炒蟹](#)

这道香味浓郁的佐酒菜，总是令人涌起一口气吃完的念头。老虎蟹蟹身先用猛油翻炸过，再加入蒜茸椒丝豆豉爆炒而成，锅气十足，是一道由香港相传开来的历史佳肴，配以白葡萄酒最佳。

10 伊面扒蟹盖

选用带有甘香膏油的老虎蟹蟹盖，装着用蟹汁上汤煮过的伊面，犹如揭开河蚌寻到夺目的珍珠般耀眼。蟹黄特有的香醇缠绕着伊面，再加入些许芽菜，吃起来清甜爽口，回味无穷。伊面的分量根据蟹盖的大小盛装得恰到好处，绝对低脂低油，贪靓的女士可以尽情享受。

11 花雕蒸红蟹

采用陈年[花雕酒](#)

秘制而成，可以中和蟹肉的寒性而不掩盖蟹的甘香。上桌时，花雕酒香中带动浓郁的肉香在空气中弥漫散播，有很浓厚的酒香却没有酒的苦涩味，让人垂涎三尺。红蟹垫着鸡蛋一起蒸熟，金黄色的汁液在碟中让红蟹浸润，仿佛与生俱来的相称。咀嚼着踏实的红蟹，陈年红酒味不经意间在唇齿之间飘逸开来。

12 马爹里粉丝焗红蟹煲

选用新鲜的**膏蟹**

，用马爹里、粉丝和厨师的特别调味料?制而成。膏蟹吸收了马爹里的酒香后不但鲜甜美味，而且野味十足。这个做法也非常创新，马爹里和膏蟹搭配是一种非常大胆的尝试。

13

炒芙蓉蟹茸:

所需材料：蟹肉1/2饭碗(熟的)蛋白8个(蛋黄可作饰物)色拉油8~10大匙葱屑1/2大匙胡椒1/2茶匙;盐3/5茶匙味精少许酒1茶匙.

作法步骤：

1、鲜蛋蒸熟后挖出肉1，用清水油洗干净，捞起滴干水份。

2、蛋白仔细打匀，加入蟹肉及A料，搅拌均匀。

3、炒锅入油，加至温热，倒入蟹肉，用中火慢慢铲起蛋汁并略为翻动，使蛋汁凝而不硬，至蛋汁全部凝起后即可盛起供食。

备注：亦可买现成剥好的鲜蟹肉来蒸，或罐装的蟹肉来做。

蒜蓉豆豉美味蟹:

原料：蟹500克[11/8磅/13两]李锦记姜蓉2汤匙李锦记蒜蓉1/2茶匙3棵(切段)生粉1 1/2汤匙胡椒粉1/2茶匙糖1汤匙清水1/4杯[60毫升]生粉1茶匙水2汤匙.

制作方法：

1.将蟹洗净，沥干水份，沾上生粉，泡油至半熟，沥油待用。

2.下油2汤匙爆香姜蓉、蒜蓉及段。

3.加入蟹及调味料，拌炒约8分钟。

4.最后加入芡汁，煮至汁浓即成。

蟹镶橙:

浙江杭州传统名菜。创于南宋，流传至今。以蟹黄、蟹肉为主料煸炒后镶入橙子中蒸制而成。成菜色艳形美，橙香蟹肥，风味独特，后味醇浓。

原料：

净蟹膏肉200克，鸡蛋2个，鲜橙10个，猪肥膘肉、净荸荠各25克，精盐3克，白酒、姜各5克，味精2克，胡椒粉1克。

制法：

1.将每个鲜橙在上部四分之一处截一片顶，顶留用，将橙瓢挖出，留一部分橙肉，姜切末；

2.猪肥膘

肉氽熟，切削顶

，净荸荠切成小丁，蟹肉，肥膘

丁、荸荠丁加鸡蛋液、姜末、胡椒粉、精盐

、味精、白酒拌匀，分10份装入鲜橙内，将原来截起的橙片盖顶；

3.酱娘好的橙放盘中，蒸30分钟取出即可。

主菜用料：青蟹1只，花雕酒50克，白砂糖1.75克，味精1.75克，盐1克，鸡油5克，姜2片；

配饰用料：干红椒1个，小葱2根，香菜叶少许。

做法：将青蟹清洗干净后，放入所有原料，大火蒸10分钟即可装盘。小葱切丝、干红椒切段，葱丝穿于红椒段中，放香菜叶上即成。

温馨提示：

这是一道既够档次又几乎没有任何烹饪技巧的菜，只需注意不要过火，蟹肉老了实在是很败食兴的一件事。能决定这道菜好吃与否的关键是花雕酒，正宗绍兴花雕的香最能衬出蟹的鲜嫩，当然如果你舍得的话，用这款艺术香槟替代花雕，更会有不同收获。这里用鸡油是取其清香，如果用别的油代替的话，建议用花生油。

17

炸海蟹:

【原料】主料 梭子蟹1公斤。调料
植物油900克(实耗约100克)，香油10克，盐4克，料酒15克，姜末8克，米醋100克，干淀粉50克。

【制作过程】

(1)将海蟹去脐、硬盖、腮和爪尖，竖刀切成两半，顺着蟹腿根部剁成8块后，用料酒、盐腌10分钟。

(2)炒勺上旺火，把植物油烧至9成热，将海蟹腿刀口处蘸上干淀粉放入油中炸至金黄色时捞出，把油控去放入盘中。

(3)米醋、香油分成2个碗，姜末分装2碟，随蟹一起上桌即可。

18

麻辣肉蟹:

材料：（两人份）鲜肉蟹500克一只花椒碎末10克辣椒油15克茺茜5克小红辣椒三四只盐10克姜5克白糖5克料酒10克熟芝麻5克（两人份），茨粉5克.

做法：

1.先用刷子把肉蟹洗净，去掉肉蟹的脚和脚钳，掰开蟹壳，注意，是从蟹没有钳子的一端朝向长有大钳的一端掰开。掰开后，将腔内肮脏的地方洗净，再用刀将蟹身切成两刀四块，并将蟹钳拍破，上述全置入盘里。

2.把小辣椒切成小片，茺茜切段，姜洗干净切成末，然后与料酒、盐一起撒在肉蟹盘里，放入蒸笼里先蒸8分钟，关火。

3.另起镬，置入辣椒油，同时将花椒碎末，另份[小辣椒](#)片倒入，以慢火炒出香味，然后将蒸过的蟹及蒸出的汤水全倒入镬中，煸炒4分钟，勾一个芡，撒上芝麻，即可出镬。上碟后，可用筷子把螃蟹摆回原状，并撒点芫茜，红红绿绿，卖相也好看。

【备注】：

选蟹要活泼且重，既是肉蟹，钳大壳厚也不一定划算，倒不如身肥丰满。掰蟹壳的时候小心弄着手，拍蟹钳也别太碎，稍破就可以。

19

辣椒蟹：

材料：蟹600克青、红椒各2条指天椒3条姜粒1汤匙蒜茸1茶匙；

调味料：酱青、鱼露各1茶匙盐半茶匙麻油、胡椒粉各少许清水半杯；芡汁料：玉蜀黍粉半茶匙清水2汤匙

做法：

把蟹洗干净，斩成4至6块，蟹盖保持原状。青、红椒切粒。

烧油至大滚，将蟹块扑上少许玉蜀黍粉，放下泡油，取出沥干油分。

下油2汤匙爆香姜粒、[蒜茸](#)、指天椒以及青、红椒粒，蟹回镬兜匀，加入调味料煮滚，埋芡即可上碟。

【备注】

[辣椒](#)含有丰富的维生素，能驱寒去湿和振奋精神，除可作为菜肴，也可用来伴碟增添美感。

20

香辣炒蟹:

原料：活肉蟹、干辣椒节、花椒、姜片、蒜片、葱节、精盐、胡椒粉、料酒、干细淀粉、海鲜酱、水淀粉、鸡精、香油、[花椒油](#)、辣椒油、精炼油、鲜汤

制作过程：

- 1.活肉蟹从腹脐处取壳，去净内脏及鳃叶，宰去腿尖及壳沿，洗净后，将蟹斩成八块，加入适量精盐，料酒拌匀。
- 2.锅置旺火上，烧精炼油至五成油温，然后将蟹块斩口处粘裹上干细淀粉，入油锅内浸炸至熟(蟹壳同时成熟)。
- 3.锅内另加油，烧至四成油温，投入干辣椒节，花椒炒香，掺入鲜汤，略烧片刻，再下姜、葱蒜、海蟹，最后放入精盐、料酒、海鲜酱、鸡精烧约2分钟后，用水淀粉收薄芡，最后加入香油、花椒油、辣椒油、胡椒粉翻匀即可装盘。

风味特点：色泽红亮，鲜香麻辣，味浓厚。

21

白沙红蟹:

【主料】红膏蟹

【辅料】葱干辣椒

【调料】食用油盐味精鸡精黄酒淀粉

【做法】

1. 将2只红膏蟹洗净切成小块，焯水，然后加入盐、味精、鸡精、黄酒腌渍一下。
2. 起油锅，烧至六成熟时，先将蟹壳放入油锅，再将腌渍好的红膏蟹块拍上淀粉放入油锅中，炸之金黄色后捞出。
3. 把葱和干辣椒放入锅中煸香，倒入已经炒制过的盐块和炸好的蟹块，翻炒片刻即可出锅装盘。

【特色】[红白](#)相宜，犹如蟹在白沙中漫步，而且口感格外脆香。