武汉大闸蟹蟹券 3.0两公蟹2.0两母蟹

产品名称	武汉大闸蟹蟹券 3.0两公蟹2.0两母蟹
公司名称	武汉市江汉区澄泾水产商行
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市江汉区青年路378号万景国际1栋1号门(北临马场角路)
联系电话	027-85617188 15827488868

产品详情

3.0两公蟹2.0两母蟹各5只 共10只

· 名 称 : 豪华礼盒a套餐 380型

· 品 牌 : 蟹中之王

· 产 地 : 苏州阳澄湖

· 规 格 : 3.0两公蟹2.0两母蟹各5只 共10只

· 价 格 : 500元

· 团 购 价 : 380元

产品礼盒包装： 礼盒外包装为印刷烫金纸盒，uv工艺，两侧有透气孔，内部为泡沫盒（防水，保温，透气）内置冰袋，时尚精美。 假产品规格描述： 此款产品规格为5只公蟹5只母蟹搭配，公蟹每只3.0两左右，母蟹每只2.0两左右（单只有正负0.2两之误差）每只螃蟹均为捆绑成型，只只佩带防伪标签，只只鲜活有力！

温馨提示

一、螃蟹保存方法 如果您买了大闸蟹，一时吃不完，或者要过一段时间再尝，那么您得注意保存。把蟹捆绑好（保证大闸蟹肉的结实）放到冰箱的保鲜室内，温度控制在3-6摄氏度左右，拧干的湿毛巾盖住。一般3-5天蟹不会死，不可放入水中养，死水缺氧。

二、螃蟹吃法 吃蟹腿。蟹腿有八只，腿里的肉好吃，但是不好取，食蟹腿时，可先吃掉两处关节，然后

将腿里的肉吸出来。 吃蟹钳。蟹钳的肉较多，吃起来相对也比较方便。按照以前的方法，吃蟹钳时需要用小锤子敲开，然后用小签子挑着吃，现代人早没了那份矜持，两只螯左右分开，雪白的蟹肉就呈现在眼前。 吃蟹黄。吃蟹黄时是吃蟹的高潮。掀开蟹壳，注意要从头顶将盖打开，去蟹肺、蟹心、蟹胃和蟹肠，将蟹身往两边屈，把蟹膏挤出来食用，如果是母蟹，就可以吃到味道鲜美的蟹黄，要是公蟹则可以吃到洁白的蟹膏。 吃蟹肉。接下来就是吃蟹肉了，肉是一瓣一瓣的，呈丝状，需要把半边蟹打横入口，逐瓣咬开蟹壳，让大瓣的蟹肉顺利吮入口。

三、运输造成分量损耗 在长时间的运输途中大闸蟹会吐掉肚中水份。俗称吐泡泡到买家手中会有5%~7%左右份量损耗，雄蟹失的份量比雌的厉害,原因是雄的大螯上的毛多,干放后会干掉水分,所以份量会有所减轻!（如上飞机不能带醋）

联系人：王先生 电话：027-85617188 手机号码：15827488868 qq：928425958
网址：http://www.whxiewang.com/ http://www.wuhanpangxie.com/
http://www.wuhandzx.com/ http://www.syxz88.com/ http://www.0591xp.com.cn/