

雪蟹脚 红蟹脚 朝鲜俄罗斯

产品名称	雪蟹脚 红蟹脚 朝鲜俄罗斯
公司名称	南京膳康贸易有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	品种:朝鲜俄罗斯 品牌:朝鲜俄罗斯 产地/厂家:朝鲜俄罗斯
公司地址	南京市栖霞区八卦洲街道大同生态产业园247号
联系电话	13905162888

产品详情

【南京膳康贸易有限公司】批发的冷冻海产品、冷冻海产品、生、鲜、冻畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。【南京膳康贸易有限公司】的冷冻海产品、冷冻海产品、生、鲜、冻品种齐全、价格合理。【南京膳康贸易有限公司】实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。【南京膳康贸易有限公司】批发的冷冻海产品、冷冻海产品、生、鲜、冻畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。【南京膳康贸易有限公司】的冷冻海产品、冷冻海产品、生、鲜、冻品种齐全、价格合理。【南京膳康贸易有限公司】实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。【南京膳康贸易有限公司】批发的冷冻海产品、冷冻海产品、生、鲜、冻畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。【南京膳康贸易有限公司】的冷冻海产品、冷冻海产品、生、鲜、冻品种齐全、价格合理。【南京膳康贸易有限公司】实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

雪蟹的介绍

雪蟹是种源相近的灰眼雪蟹(chinopebetes opilio)和红眼雪蟹(chnoecetes bairdi)市场营销用的俗名。在阿拉斯加，这两种蟹亦被渔民和加工商称为“皮匠”蟹。雪蟹是阿拉斯加最大的蟹类资源，丰产年捕捞量可超过10万吨。在美国，这两种蟹只产于阿拉斯加水域。通常只捕捞雄蟹。灰眼雪蟹是目前最大的蟹类资源，在北大西洋和北太平洋水域均有捕捞。在加拿大，这种蟹只在大西洋沿岸水域捕捞，又称为皇后蟹。在阿拉斯加，这种蟹只在白令海水域捕捞。灰眼雪蟹是两种雪蟹中较小的一种，平均大小为1公斤。在多数年份里，阿拉斯加灰眼雪蟹捕捞季节始自1月，但可因冰期状况而推迟。根据捕捞配额，捕捞季节可持续两周至三个月不等。红眼雪蟹产量通常不到阿拉斯加雪蟹总产量的10%。与灰眼雪蟹不同，红眼雪蟹只见于北太平洋水域。红眼雪蟹个体大小约为灰眼雪蟹的两倍。雪蟹捕捞业在20世纪60年代中期的阿拉斯加得到开发，那时捕蟹人开始捕捞红眼雪蟹。在不到5年时间里，红眼雪蟹产量迅速升至约3万5千吨，暂时超过了皇帝蟹的产量。而直到1978年，在阿拉斯加红眼雪蟹产量锐减后，灰眼雪蟹的捕捞才得到真正发展。如今，灰眼雪蟹占阿拉斯加雪蟹捕捞量的主导地位，通常捕捞期于1月开始，直至3至4月结束。捕捞期的长短取决于配额的多少和冰期状况。雪蟹的年产量变化很大。阿拉斯加从眼雪蟹产量从1988

年的11万吨降至2000年的1万3千吨。因为白令海水域自1996年已经停止捕捞红眼雪蟹，近几年红眼雪蟹产量很低。东南阿拉斯加水域也出产红眼雪蟹，每年2月间捕捞量大约为1000至2000吨。在阿拉斯加，雪蟹与皇帝蟹的加上处理方式相同 雪蟹：活蟹被切成蟹段后，煮熟并以冰盐水或冲压冰冷冻。部分产品未经煮熟即冷冻保存(又称绿蟹)。雪蟹常常以蟹段(4只走足和1只蟹钳)出售。常用分级为3/5盎司，5/8盎司和8盎司以上。其中灰眼雪蟹以5/8盎司最常见。许多加工商也供应鸡尾酒蟹钳和预先切制(剥开即食)的蟹腿。雪蟹肉出成率约为17%，与之相比皇帝蟹和珍宝蟹出成率在25%左右。美国本土和亚洲市场对新鲜和冷冻雪蟹的需求日益增长。鲜活雪蟹(如同鲜活皇帝蟹)不如珍宝蟹健壮，离水后在湿冷环境下只能存活大约24小时。购买商应该预料到活蟹运输过程中平均死蟹率约为10%。阿拉斯加雪蟹大量出口亚洲，其中日本是最大的消费市场。如今越来越多产自阿拉斯加的散装海上加工的雪蟹蟹段直接出口至中国。这些蟹段在中国加工成成品再出口到日本。

雪蟹的营养成分(营养素含量/每100克)钠盐(冰盐水保存)	539毫克	非饱和脂肪
肌固醇	55毫克	脂肪
蛋白质	18.5克	热量
营养素	含量(每100克)	

雪蟹的储存方法

活蟹离水后在湿冷环境下只能存活大约24小时。经恰当镀冰衣处理的冷冻蟹段可保存一年。解冻后雪蟹货柜。

"雪蟹脚 红蟹脚"的生长环境为海水，品牌是朝鲜俄罗斯，用途为食用，品种是朝鲜俄罗斯，产地/厂家为朝鲜俄罗斯，生长方式是野生