

鲜活梭子蟹批发、沙子口梭子蟹、青岛海鲜批发、供应各种海鲜

产品名称	鲜活梭子蟹批发、沙子口梭子蟹、青岛海鲜批发、供应各种海鲜
公司名称	城阳区柏川水产商行
价格	26.00/斤
规格参数	品种:梭子蟹 品牌:沙子口 产地/厂家:青岛
公司地址	青岛市城阳区蔬菜水产品批发市场水产西市5号
联系电话	18561692267

产品详情

梭子蟹。（学名portunidae），有些地方俗称“白蟹”又名螯蛄科，是短尾次目梭子蟹总科的其中一科，其下有6个亚科[1]35属300种[2]。它包括了不少常见海岸蟹的品种，例如：青蟹、蟳等。因头胸甲呈梭子形，故名。甲壳的中央有三个突起，所以又称“三疣梭子蟹”，属于甲壳动物。雄性脐尖而光滑，螯长大，壳面带青色；雌性脐圆有绒毛，壳面呈赭色，或有斑点。梭子蟹肉肥味美，有较高的营养价值和经济价值，且适宜于海水暂养增肥。头胸甲梭形，宽几乎为长的2倍；头胸甲表面覆盖有细小的颗粒，具2条颗粒横向隆堤及3个疣状突起；额具2只锐齿；前侧缘具9只锐齿，末齿长刺状，向外突出。螯脚粗壮，长度较头胸甲宽长；长节棱柱形，雄性长节较修长，前缘具4锐棘。

大量供应当天海捕梭子蟹。

做法

东海行政总厨徐勤说，梭子蟹最常见的烧法有两种：家蒸和煮萝卜汤，酒店点击率最高的是家蒸。

家蒸梭子蟹：把蟹洗净、斜刀切片、再切小股、蟹脚切段。盘内放入豆腐粒或干张卷，再将切好的蟹放入，加姜片、香菇片、葱白段、老酒、酱油、味精、鸡油，入笼蒸3至5分钟。

梭子蟹煮萝卜汤：蟹洗净切段，可分为6段，白萝卜切块放入水中煮3分钟捞起。在锅内放油、姜片、大蒜子2粒、葱白段爆香，加入老酒、清汤烧开，把煮好的萝卜放入，慢火炖至萝卜酥软，再把切好的蟹放入，加入盐、鸡精调味，煮1至2分钟，放入芥菜段、少许鸡油即可。

徐勤建议，这道菜做好起锅前，可放入少许醋，起到调鲜、醒胃的功效。

营养

据悉，100克梭子蟹蟹肉中含蛋白质14克、脂肪2.6克，且有活血祛淤之效。

市人民医院营养门诊副主任医师戴福仁提醒，蟹肉营养虽好，但食用时一定要注意，梭子蟹性寒，对蟹有过敏史，或有荨麻疹、过敏性哮喘、过敏性皮炎的人，尤其是有过敏体质的儿童、老人、孕妇最好不要吃蟹。此外，蟹内含有大量的蛋白质和较高的胆固醇，一次不能吃太多。

市海洋渔业局初级水产品质量安全办主任邱华胜说，不少市民喜欢吃醉蟹，但市民最好不要自制，因为卫生未达标的腌蟹和醉蟹，很可能会传染肺吸虫病，最好购买正规食品公司制作的醉蟹比较安全。

联系人：张建

电话：18561692267

"鲜活梭子蟹批发、沙子口梭子蟹、青岛海鲜批发、供应各种海鲜"的砷 为0 (mg/kg)，成活率是100 (%)，特殊提货凭证为礼品卡/礼券，汞 是0 (mg/kg)，肥满度为100%，生长环境是海水，雌雄为雌蟹, 雄蟹，品牌是沙子口，用途为食用，品种是梭子蟹，产地/厂家为青岛，属性是属性值，生长方式为野生，体重是200-400 (g/个)，蟹壳高为30 (mm)