

阳澄湖大闸蟹十只装1288元5公5母（公3.5两-3.8两母2.5两-2.8两）

产品名称	阳澄湖大闸蟹十只装1288元5公5母（公3.5两-3.8两母2.5两-2.8两）
公司名称	北京恒达力天水果蔬菜销售部
价格	面议
规格参数	品种:阳澄湖大闸蟹 品牌:澄风生态 产地/厂家:阳澄湖
公司地址	北京北京市通州区台湖镇次渠玉江佳园
联系电话	86 010 51244579 13240907378

产品详情

阳澄湖大闸蟹

阳澄湖大闸蟹，又名金爪蟹。产于阳澄湖。蟹身不沾泥，俗称清水大蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛。肉质膏腻，十肢矫健，置于玻璃板上能迅速爬行。每逢金风送爽、菊花盛开之时，正是金爪蟹上市的旺季。农历9月的雌蟹、10月的雄蟹，性腺发育最佳。煮熟凝结，雌者成金黄色，雄者如白玉状，滋味鲜美，是享誉中国的名牌产品。

基本简介

阳澄湖大闸蟹，又名金爪蟹。产于阳澄湖。蟹身不沾泥，俗称清水大蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛。肉质膏腻，十肢矫健，置于玻璃板上能迅速爬行。每逢金风送爽、菊花盛开之时，正是金爪蟹上市的旺季。农历9月的雌蟹、10月的雄蟹，性腺发育最佳。煮熟凝结，雌者成金黄色，雄者如白玉状，滋味鲜美，是享誉中国的名牌产品。2011年9月起，阳澄湖大闸蟹带有防伪标志。2012年9月3日，“阳澄湖大闸蟹上市新闻发布会”在上海举行，宣布2012年的阳澄湖大闸蟹于9月22日开捕，预计总产量与往年持平，大约2200多吨。

物种信息

【物种名称】中华绒螯蟹。

【拉丁学名】*eriocheir sinensis*。

【中文俗称】大闸蟹

阳澄湖三宝阳澄湖大闸蟹即为大闸蟹、河虾、桂鱼。阳澄湖湖面开阔，是阳澄湖大闸蟹生长的

理想之地，使阳澄湖大闸蟹形成与众不同的四大特点：一是青背，阳澄湖蟹壳呈青灰色，平滑而有光泽；二是白肚，贴泥的脐腹，晶莹洁白；三是黄毛，脚毛长黄挺拔；四是金爪，阳澄湖蟹爪金黄坚挺有力，放在玻璃上能八足挺立，双螯腾空。风光旖旎的阳澄湖畔，地形分为两个半岛：主岛和莲花岛。插入阳澄湖中，阳澄湖分为佛手状的东、中、西三湖。

阳澄湖清水大闸蟹青背、白肚、金爪、黄毛，个体强壮厚实，煮后呈亮橘红色，口味鲜甜。个体在2.5两以上的母蟹、3.5两以上的公蟹通常用水煮、清蒸的方法，个体较小的则以面拖、酒呛为佳。因螃蟹性寒，煮时、食用时多加姜解寒，还需以菊擦手解腥。所谓：“酒未敌腥还用菊，性防积冷定须姜。”讲究的食客还有专门的吃蟹工具：剪刀、夹、刺、榔头等，俗称蟹八件。精敲细剥，其味无穷。据说有食蟹高手能把蟹吃完后的蟹壳还原成整蟹！其食蟹功夫，可谓高也。

主要特点

一是青背，阳澄湖蟹壳成青灰色，平滑而有光泽；二是白肚，贴泥的脐腹，晶莹洁白；三是黄毛，脚毛长黄挺拔；四是金爪，阳澄湖蟹爪金黄坚挺有力，放在玻璃上能八足挺立，双螯腾空。营养价值：螃蟹是高蛋白的东西，具有滋阴壮阳的作用。而且蟹肉含有丰富的微量元素，比如磷等人体所需的物质，因此吃螃蟹对人身体是有好处的。一般都可以吃。但是有些人还是慎食螃蟹，因为螃蟹性寒，对于伤风感冒的人暂时少吃，等身体恢复健康以后可以放心吃了。如何选择优质大闸蟹：选大闸蟹要五看看蟹壳壳贝色泽鲜明，有光泽，且呈墨绿色的，一般都体厚坚实；呈黄色的，大多较瘦弱；能挑选到“金毛金爪”的更好。看肚脐肚脐突出来的，一般都脂肥膏满；凹进去的，

大多是膘体不足。当用手拿蟹时还要觉得够“重”，这才挑到肥美多膏，蟹肉丰满的大闸蟹。看蟹足足爪结实，蟹足上的“脚毛”丛生，一般都膘足老健；无毛的，大多是体软无膘。看雌雄俗话说：“农历八月挑雌蟹，九月过后选雄蟹”。因为农历九月过后雄蟹性腺成熟好，滋味营养最佳。一般肚脐圆形的为雌蟹，肚脐尖形的为雄蟹。看活力将蟹翻转身来，能迅速用蟹足弹转翻回的，说明活力强；不能翻回的，活力差，存放的时间不能长。也可通过其“横行”来观察，爬行时肚腹离地者就是好货。当然，其蟹足均被绑住，那就不在此列了。不过，还可看蟹是否反应灵敏，若用手或枝条触动其眼睛旁边时，眼珠子会灵活闪动，反应敏捷，或者会“口喷白泡”者，还是够生猛和新鲜的。

"阳澄湖大闸蟹十只装1288元5公5母（公3.5两-3.8两母2.5两-2.8两）"的成活率为100（%），特殊提货凭证是提货券，肥满度为0.57g/立方厘米，生长环境是江海洄游，雌雄为雌蟹，雄蟹，品牌是澄风生态，用途为食用，品种是阳澄湖大闸蟹，产地/厂家为阳澄湖，生长方式是野生，体重为125-190（g/个）