

## 优质供应 纯天然大闸蟹母2.0-2.4两

产品名称	优质供应 纯天然大闸蟹母2.0-2.4两
公司名称	洪湖市桑达水产养殖专业合作社
价格	55.00/斤
规格参数	品种:湖蟹 品牌:洪湖清水 产地/厂家:洪湖桑达
公司地址	洪湖市滨湖办事处小河村
联系电话	13997582744

## 产品详情

基本信息【物种名称】洪湖清水大闸蟹【中文俗称】大闸蟹洪湖三宝即为大闸蟹、小龙虾、大湖清虾。洪湖湖面开阔，是洪湖大闸蟹生长的理想之地，使洪湖大闸蟹形成里与众不同的四大特点：一是青背，洪湖蟹壳成青灰色，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，洪湖蟹爪金黄坚挺有力，放在玻璃上能八足挺立，双螯腾空。风光旖旎的洪湖岸边。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。螃蟹吃法区分大小蟹有所不同：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，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。四大特点洪湖清水大闸蟹形成的与众不同的四大特点：一是青背，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，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。

"【优质供应】【纯天然】【大闸蟹】母2.0-2.4两"的砷 为0 (mg/kg)，成活率是99 (%)，汞 为0 (mg/kg)，肥满度是98，雌雄为雌蟹，品牌是洪湖清水，用途为食用，品种是湖蟹，产地/厂家为洪湖桑达，体重是2.0-2.4 (g/个)，蟹壳高为10 (mm)