

智利帝王蟹 智利帝王蟹 智利

产品名称	智利帝王蟹 智利帝王蟹 智利
公司名称	福州百华贸易有限公司
价格	184.00/公斤
规格参数	品种:智利帝王蟹 产地/厂家:智利 用途:食用
公司地址	中国 福建 福州市晋安区 马尾海产批发市场
联系电话	86-059118046068917 13763869111

产品详情

商品信息

品名：智利帝王蟹

产地：智利

包装方式：袋装

规格：1000-1200g 180元/kg

1200-1500g 187元/kg

存储条件：-20

智利帝王蟹

帝王蟹体型硕大，最大体重达10公斤之巨。帝王蟹生长缓慢，寿命可长达30年。从外表上看，帝王蟹大约宽25厘米，腿部长约到1米，是甲壳类动物中比较大的。全身布满了硬刺。帝王蟹的腿长而粗，除了一对螯外可见的是3对足。左侧的螯要比右侧略大。另外，一般所见的多数蟹类都是横向移动。帝王蟹不但可以横向移动还可以垂直移动。

营养成分

帝王蟹脚含有丰富的蛋白质、微量元素等营养，对身体有很好的滋补作用。近年来研究发现，螃蟹还有搞结核作用，吃蟹对结核病的康复在有补益。中医认为其有清热解毒、补骨添髓、养筋活血、通经络、利肢节、续绝伤、滋肝阴、充胃液之功效。对于淤血、损伤、黄疸、腰腿酸痛和风湿性关节炎等疾病有一定的食疗效果。

以100克为单位

热量	蛋白质	脂肪	胆固醇	不饱和脂肪酸	钠盐
97千卡	19.2克	1.5克	53毫克	0.1克	1072毫克

烹饪食谱

香油阿拉斯加王蟹

用料：阿拉斯加王蟹腿、青蒜、姜末、料酒、盐、白糖、米醋、胡椒粉、水淀粉、香油、清水。

制作：（1）将阿拉斯加王蟹腿解冻后，切成适中的段，青蒜切段。

（2）锅里加热油，下入青蒜、姜末，煸出香味，即可下蟹腿，再加入白糖、盐和清水200ml。

（3）在旺火上烧开后，改用小火烧到汤汁转浓时，加入其他调料，再改用旺火，用水淀粉勾芡，颠翻几下，淋入香油即成。

蒜头阿拉斯加王蟹

用料：阿拉斯加王蟹腿、独蒜头、姜、葱、辣椒酱、盐、油。

制作：（1）将阿拉斯加王蟹腿解冻后切成适当大小的块。

（2）蒜头去皮切片，姜切片，葱切成粗粒。

（3）加热油，加入蒜、姜、葱、辣椒酱爆香，再加入螃蟹5和适量的盐翻炒。

（4）加水适量，盖上盖子慢火焖10分钟，再用大火把多余的水蒸发掉即成。

"智利帝王蟹"的品种为智利帝王蟹，产地/厂家是智利，用途为食用，体重是1000（g），生长方式为野生，生长环境是海水，类型为冰冻