

阳澄湖大闸蟹 螃蟹 带防伪戒指蟹农 公蟹

产品名称	阳澄湖大闸蟹 螃蟹 带防伪戒指蟹农 公蟹
公司名称	太仓市城厢镇吉祥水产行
价格	21.00/个
规格参数	品牌:阳澄湖吉祥老蟹农牌 品种:湖蟹 类型:淡水蟹
公司地址	太仓市城厢镇城厢中心农贸市场一区
联系电话	86 0512 53597078 18913785225

产品详情

品牌	阳澄湖吉祥老蟹农牌	品种	湖蟹
类型	淡水蟹	原产地	江苏
雌雄	雄蟹	等级	一级
体重	150 (g/个)	蟹壳高	22 (mm)
肥满度	很好	砷	0 (mg/kg)
汞	0 (mg/kg)		

热烈庆祝吉祥老蟹农阳澄湖大闸蟹登上阿里巴巴

吉祥蟹业从事阳澄湖大闸蟹养殖与批发已有10年，从2006年开始在互联网上直销，2009年11月18日吉祥蟹业淘宝店建立，受到全国各地买家的一致好评和热烈追捧！是吉祥蟹和吉祥蟹农共同的品质，获得所有买家的信任和青睐！也是所有买家的信任和青睐让吉祥蟹农更加坚定信心要为每一位大闸蟹爱好者养出蟹黄鲜美、蟹肉肥满的阳澄湖大闸蟹！吉祥蟹业的百度批发网站也是取得了骄人的佳绩，让全国各地的经销商很方便的在其本地零售阳澄湖大闸蟹！为经销商提供了便利放心的货源渠道！

今年吉祥蟹农走上阿里巴巴，就是为更多的经销商、团购单位提供方便、放心的阳澄湖大闸蟹供货渠道！

吉祥人和吉祥蟹的品质是过硬的，请每一位合作伙伴放心！

您可以编辑手机短信：“吉祥水产行”或“99998139”发送到信用查询号码，移动发：1065752581991015
联通发：106550578721015电信发：1065905718711015可以更多的了解到我司的信誉！期待与您合作！

吉祥蟹业互联网网站地址：www.jixiangxieye.com

吉祥蟹业淘宝店铺地址：<http://shop59806432.taobao.com/>

吉祥蟹业养殖基地地址：美丽的巴城阳澄湖

吉祥蟹业批发店面地址：苏州市太仓市城厢镇长埭弄188~200号

用品质迎天下客

凶猛的生蟹诱人的熟蟹

阳澄湖大闸蟹的地道农家做法

清蒸阳澄湖大闸蟹

活湖蟹...3000克 鲜姜.....75克 香菜....200克 酱油....100克 镇江醋....50克 香油.....15克〔烹制方法〕1.将活螃蟹放入凉水中，放养十几分钟，洗净螃蟹身上的沙粒，用小线绳（马莲草）将螃蟹捆扎好，放入蒸锅内，大约蒸10

分钟。2.将香菜摘洗干净，放入小盘中。鲜姜切末，放入碗中。再放少许香油、酱油、镇江醋。3；将蒸好的螃蟹解开小绳（马莲草），摆入盘中，同姜末醋碗一同上桌，香菜随后上桌。食用时用香菜搓手解除腥味。〔工艺关键〕

1.用阳澄湖大闸蟹最正宗，也可用洪泽湖的螃蟹。螃蟹性寒，不宜多食，可喝些白酒。

2.在蒸蟹时，先宰杀螃蟹，去掉腮，斩成件，镶还原形，放上姜片蒸约10分钟左右。〔风味特点〕1.古人对螃蟹颇多研究，唐有《蟹志》，宋有《蟹谱》。《笠翁一家言》云：“蟹之鲜而肥，甘而腻，白似玉而黄似金，已造色香味三者之极，更元一物可以上也。”就是说食蟹之后百肴无味。2.螃蟹海里生、河里长、横行不已。春天，幼蟹离海入江，在淡水中生活三四年。秋天，成蟹又返回海中产卵繁殖后代，所以9-10月间蟹最肥。3.此菜为苏菜时令名肴。

活湖蟹...3000克 鲜姜.....75克 香菜....200克 酱油....100克 镇江醋....50克 香油.....15克〔烹制方法〕1.将活螃蟹放入凉水中，放养十几分钟，洗净螃蟹身上的沙粒，用小线绳（马莲草）将螃蟹捆扎好，放入蒸锅内，大约蒸10

分钟。2.将香菜摘洗干净，放入小盘中。鲜姜切末，放入碗中。再放少许香油、酱油、镇江醋。3；将蒸好的螃蟹解开小绳（马莲草），摆入盘中，同姜末醋碗一同上桌，香菜随后上桌。食用时用香菜搓手解除腥味。〔工艺关键〕

1.用阳澄湖大闸蟹最正宗，也可用洪泽湖的螃蟹。螃蟹性寒，不宜多食，可喝些白酒。

2.在蒸蟹时，先宰杀螃蟹，去掉腮，斩成件，镶还原形，放上姜片蒸约10分钟左右。〔风味特点〕1.古人对螃蟹颇多研究，唐有《蟹志》，宋有《蟹谱》。《笠翁一家言》云：“蟹之鲜而肥，甘而腻，白似玉而黄似金，已造色香味三者之极，更元一物可以上也。”就是说食蟹之后百肴无味。2.螃蟹海里生、河里长、横行不已。春天，幼蟹离海入江，在淡水中生活三四年。秋天，成蟹又返回海中产卵繁殖后代，所以9-10月间蟹最肥。3.此菜为苏菜时令名肴。