

美味爽口进口软壳蟹 冷冻水产品供应 软壳蟹

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 美味爽口进口软壳蟹 冷冻水产品供应 软壳蟹 |
| 公司名称 | 广州市荔湾区广朝料理食品行 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 建议零售价:¥ 160.00 品牌:**** 产品类别:其他 |
| 公司地址 | 广东 荔湾区 花地大道南路麦村北约46号315室 |
| 联系电话 | 86-02081898929 13668900998 |

产品详情

1 软壳蟹

1.1 外形特征

软壳蟹是蟹褪壳后不久的一个短暂形态，如图。蟹一生经过13次褪壳，每一次蜕变长大就是新的生命开始一般，在脱壳同时还脱去鳃、食囊、内脏，因而全身没有原来的一丝污垢。软壳蟹在自然界非常难得，因为螃蟹新的外壳会在脱壳的数小时后接触到水而逐渐变硬。软壳蟹之所以珍贵是因为只有在换壳的短短几个小时内全身软绵绵的。

1.2 营养价值

1.软壳蟹的肉质细嫩，香味浓郁，全身可食用；2.蟹壳的营养成分：有蟹黄素、蟹红素、甲壳素、几丁聚糖、碳酸钙、蛋白质。其中，1)甲壳素的保健功效有：调节酸性体质，排出毒素和重金属；润肠通便，减少肠内有害物质的吸收；降低胆固醇，防止文明病；减肥，防止癌症。2)几丁聚糖的保健功能：抗菌、免疫调节作用；降低胆固醇的作用；促进细胞活化、调节血压作用；预防和改善糖尿病、抑制脂肪的吸收作用。总之，软壳蟹营养丰富、全身均可食用，含18种氨基酸，营养成分除水分外，每100g含蛋白质14.0g，脂肪2.5g，碳水化合物0.8g，含锌14.2mg、钙39.7mg、磷2mg、铁37mg、维生素a230国际单位，核黄素0.0051克等，肌肉含有10余种游离氨基酸，其中谷氨酸，脯氨酸，精氨酸含量较多。尤其是其软壳富含游离钙，可促进儿童生长发育，为儿童增高益智上佳之品。

1.3 烹饪指导

1、将购回的软壳蟹自然解冻或微波解冻；2、解冻后用纸巾或干毛巾将软壳蟹水分吸干；3、因软壳蟹全身可食用，建议采用酥炸、避风塘的做法

本产品的建议零售价是¥ 160.00，品牌是****，产品类别是其他，是否进口是是，原产地是越南，售卖方式是包装，原料与配料是蟹，等级是特级，特产是是，保质期是365（天），生产日期是近期，生产厂家是见包装，储藏方法是冷藏，商品条形码是见包装，卫生许可证是见包装，产品标准号是见包装，净重（规格）是1000（g），包装规格是1*1000g