预售 大闸蟹 正宗太湖大闸蟹自产自销 2.2—2.6两10个

产品名称	预售 大闸蟹 正宗太湖大闸蟹自产自销 2.2—2.6两10个
公司名称	苏州市吴中区东山冬明水产品经营部
价格	面议
规格参数	品种:太湖大闸蟹 品牌:太湖特产 产地/厂家:苏州太湖
公司地址	中国 江苏 苏州 吴中区 东山镇银湖路126号
联系电话	86 0512 66395065

产品详情

宝贝详情

剪掉太湖蟹的八只脚，包括两只大钳，放凉后其中的肉会自动与蟹壳分开	将蟹掩去掉，顺势揭开蟹盖	先吃蟹盖部分，用小勺把中间的蟹胃部分舀出，轻轻将外面包裹着的蟹黄吮干净

吃完蟹盖轮到蟹身，先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴和蟹肺剪掉	用勺柄将蟹身中间一个呈六角形的片状物挑出来，那是蟹心部分，丢弃	用小勺舀点醋淋在蟹身上然后把蟹身的蟹黄蟹膏吃干净

1、虚寒人士不宜吃大闸蟹。

2、皮肤敏感人士不宜吃大闸蟹。

3、胆固醇过高人士不宜吃大闸蟹。

4、孕妇不宜吃大闸蟹。

5、切忌半生熟吃大闸蟹。

6、切忌吃蟹心：蟹的双鳃之间有个六角形的白色蟹心，极其寒凉虚寒人士不宜。另外，但凡内脏都不宜吃，因内脏积聚重金属，多吃易中毒。

7、柿蟹同吃，定见阎王，蟹肉含丰富蛋白质，柿子含鞣质，同时导致肠痉挛。

8.切忌以啤酒送蟹。

品牌介绍

本产品的品种是太湖大闸蟹，品牌是太湖特产，产地/厂家是苏州太湖，用途是食用，生长方式是野生，生长环境是淡水，成活率是100（%），蟹壳高是*（mm），肥满度是*，砷≤是-（mg/kg），汞≤是-（mg/kg），体重是根据客户要求选购（g/个），雌雄是雌蟹,雄蟹