

# 飞蟹|大连海鲜|活海鲜|海产

产品名称	飞蟹 大连海鲜 活海鲜 海产
公司名称	尹宝鹤（个体经营）
价格	40.00/千克
规格参数	品牌:无 品种:梭子蟹 类型:海生蟹
公司地址	中国 辽宁 大连市西岗区 大连黑嘴子水产品批发市场活鲜厅17号
联系电话	86 0411 81273851 13591709148

## 产品详情

品牌	无	品种	梭子蟹
类型	海生蟹	原产地	大连
雌雄	雄蟹	等级	一级
体重	150-400 (g/个)	蟹壳高	35 (mm)
肥满度	肥	砷	0 (mg/kg)
汞	0 (mg/kg)		

尹宝鹤（个体经营）是一家食品、饮料的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营海参、鲍鱼、飞蟹、澳虾、对虾，公司位于中国辽宁大连市西岗区大连黑嘴子水产品批发市场活鲜厅17号。尹宝鹤（个人会员）本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。梭子蟹，学名“螭蜆”，有些地方俗称“白蟹”。因头胸甲呈梭子形，故名。甲壳的中央有三个突起，所以又称“三疣梭子蟹”。雄性脐尖而光滑，螯长大，壳面带青色；雌性脐圆有绒毛，壳面呈赭色，或有斑点。梭子蟹肉肥味美，有较高的营养价值和经济价值，且适宜于海水暂养增肥。头胸甲梭形，宽几乎为长的2倍；头胸甲表面覆盖有细小的颗粒，具2条颗粒横向隆及3个疣状突起；额具2只锐齿；前侧缘具9只锐齿，末齿长刺状，向外突出。螯脚粗壮，长度较头胸甲宽长；长节棱柱形，雄性长节较修长，前缘具4锐棘。

### 梭子蟹、年糕、细香葱

做法一 1、将梭子蟹收拾干净，去掉蟹盖等多余的东西，剁成几大块，蟹钳要用刀略拍几下  
2、年糕用水煮好，过冷水，备用 3、起油锅，加姜丝翻炒，把蟹块放进去，翻炒几分钟，盛出 4、再起油锅炒年糕，炒至表面微焦的时候，把螃蟹加进去，加料酒、白糖、生抽调味，一般不放盐，因为会掩盖梭子蟹的鲜味 5、翻炒片刻后，加细香葱段兜匀即可  
做法二 梭子蟹宰杀洗净，去壳，从中间破开，减去腮须，连脚剁成块。年糕切小手指粗的细条，长度约一寸左右（市场也有小的条形年糕不用切的），先绰水2分钟（就是在开水中浸泡2分钟），使年糕变软，捞出锅洗净，倒色拉油30克，加少许生姜片和葱段煸香，倒入蟹块，炒30秒（

蟹的颜色有些变红),加黄酒30克,水80克左右,酱油(老抽)20克,白糖10克,倒入年糕,小火炖3分钟,加味精和鸡精各10克,改大火收浓汤汁,勾少许欠,淋一点色拉油就好出锅了!