批发零售三雌三雄装阳澄湖大闸蟹礼包，1.5母配2.5公

产品名称	批发零售三雌三雄装阳澄湖大闸蟹礼包，1.5母配2.5公
公司名称	上海俊鲵贸易有限公司
价格	68.00/个
规格参数	品牌:阳澄湖 品种:湖蟹 类型:淡水蟹
公司地址	中国 上海市宝山区 上海市宝山区真华路1030弄75号902室
联系电话	86 021 33010639 18621369852

产品详情

品牌	阳澄湖	品种	湖蟹
类型	淡水蟹	原产地	江苏
等级	一级	肥满度	肥满
砷≤	0.01（mg/kg）	汞≤	0.01（mg/kg）

三雌三雄	68

我们有三种包装可供您选择：圆形竹筒礼盒，方形竹签礼盒，精装绿色礼盒。请下单时说明选择的礼包样式！

一：大闸蟹的做法

做法一：蒸蟹

这是最容易的做法和最好的吃法。最能突出大闸蟹的原汁原味。入锅隔水蒸熟，下锅时也可放入一些生姜避寒去腥。食用时配上调制的酱汁（如醋），既能调味去腥，又能完全调出大闸蟹的美味。注：在蒸煮大闸蟹时，水开后还要再烧10分钟左右。

做法二：煮蟹

1.将大闸蟹洗刷干净，煮之前用盐水浸泡5分钟。

2.煮蟹的水大有将就，需要将啤酒和水1：1勾兑，再加入姜和少量的盐。

3.将蟹放入勾兑过的水中，旺火煮沸，然后再烧5分钟，捞出即可。

4.如果想再地道点，那就在蟹壳上刷点色拉油。

二：大闸蟹的营养价值

中医对蟹的药用价值认识有悠久的历史，据《随意居食谱》记载：“ 补骨髓，滋肝阴，充胃液，养筋活血，治疽愈核 ”。近代，《中药大辞典》说其功能主治谓：“ 清热，散血，续绝伤，治筋骨损伤，疥癣，漆疮，烫伤 ”。

蟹的美味可口是众所周知的。而这美味可口来自于蟹的营养价值。在蟹的可食部位，每100克含水80克，蛋白质14克，脂肪2.6克，碳水化合物0.7克，钙0.141克，磷0.191克，铁0.08克，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。

蛋白质是人体生长、发育、繁殖、遗传等一切生命活动的物质基础，蛋白质中国有主要的氨基酸20多种，而蟹内即有10余种，所以对手术后、病后，慢性消耗性疾病等已消耗大量蛋白质需要补充营养的人是大有益处的。

此外，蟹中含有较多的维生素a，对皮肤的角化有帮助；对儿童的佝偻病，老年人的骨质疏松也能起到补充钙质的左右。

友情提示

螃蟹性咸寒，又是食腐动物，所以吃时必蘸姜末醋汁来驱寒杀菌，不宜单食。螃蟹的鳃、沙包、内脏含有大量的细菌和毒素，吃时一定要去掉。不能食用死蟹。因为死蟹体内含有大量细菌和分解产生的有害物质，会引起过敏性食物中毒。醉蟹和腌蟹等为熟透的蟹不宜使用，应蒸熟煮透后再吃。存放过久的熟蟹也不宜食用。

另，不宜与茶水同食，吃蟹时和吃蟹后1小时内忌饮茶水。蟹肥正是柿子熟的季节，应当注意忌蟹与柿子混吃，体质过敏的人不宜吃蟹。

联系我们：18621369852

另，我们一般使用顺丰快递，请在下单前查询是否在配送范围内。否则需使用空运，运费请与我们联系.