黄河口大闸蟹精包装 黄河口大闸蟹

产品名称	黄河口大闸蟹精包装 黄河口大闸蟹
公司名称	东营市马跃工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:黄河口大闸蟹 品种:黄河口大闸蟹 类型:淡水蟹
公司地址	山东省东营市东营区黄河路278号
联系电话	15505469007 13906473258

产品详情

品牌	黄河口大闸蟹	品种	黄河口大闸蟹
类型	淡水蟹	原产地	山东

螃蟹做法小贴士：

1. 在煮食螃蟹时，宜加入一些紫苏叶、鲜生姜，以解蟹毒，减其寒性。螃蟹

制作原料(3张)

可以用来蒸、煮、炸或制小吃馅心；

2. 蒸蟹时应将蟹捆住，防止蒸后掉腿和流黄。生螃蟹去壳时,先用开水烫3分钟,这样蟹肉很容易取下,且不浪费；

3. 买回螃蟹后不用水冲洗，放入干净的缸、坛里，用糙米加入两个打碎壳的鸡蛋，再撒上两把黑芝麻将蟹盖淹没，然后用棉布蒙住缸口，使空气能流通，但又不能使蟹见阳光，这样养3天左右取出，由于蟹吸收了米、蛋中的营养，蟹肚即壮实丰满，重复明显增加，吃起来肥鲜香美。

4. 蟹易动风，故不易冷食；另外死蟹不要食用。

编辑本段营养成分

醉蟹

螃蟹：螃蟹含有丰富的蛋白质及微量元素，对身体有很好的滋补作用。螃蟹还有抗结核作用，吃蟹对结核病的康复大有补益。

能量981.9千卡 蛋白质136.49克脂肪19.99克碳水化合物27.6克叶酸0.18微克膳食纤维1.6克胆固醇2002.5毫克 维生素a2920.05微克 胡萝卜素15.5微克硫胺素0.51毫克核黄素2.27毫克烟酸14.38毫克 维生素c0.2毫克 维生素e45.8毫克 钙1095毫克 磷1453.2毫克 钾1500.35毫克 钠8227.58毫克 碘0.36微克 镁241.6毫克 铁25.21毫克 锌29.23毫克 硒427.53微克 铜22.54毫克 锰4.37毫克适合人群

醉蟹

螃蟹适合人群：

一般人群均可食用

1. 适宜跌打损伤、筋断骨碎、瘀血肿痛、产妇胎盘残留、孕妇临产阵缩无力、胎儿迟迟不下者食用，尤以蟹爪为好；

2. 平素脾胃虚寒、大便溏薄、腹痛隐隐、风寒感冒未愈、宿患风疾、顽固性皮肤瘙痒疾患之人忌食；

3. 月经过多、痛经、怀孕妇女忌食螃蟹，尤忌食蟹爪。