

合肥阳澄湖大闸蟹-好吃的大闸蟹-礼券批发中心

产品名称	合肥阳澄湖大闸蟹-好吃的大闸蟹-礼券批发中心
公司名称	合肥市包河区中宝烨百货商行
价格	998.00/套
规格参数	阳澄湖大闸蟹:4对装 福星高照:998型号 江苏:1298型号
公司地址	合肥市包河区南二环路199号信达好第坊8幢1405室
联系电话	0551-63667275 18155136083

产品详情

合肥阳澄湖大闸蟹采购电话

1、阳澄湖大闸蟹简介 阳澄湖大闸蟹，又名金爪蟹，产于苏州阳澄湖。蟹身不沾泥，俗称清水大闸蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛。肉质膏腻，十肢矫健，置于玻璃板上能迅速爬行。每逢金风送爽、菊花盛开之时，正是金爪蟹上市的旺季。农历9月的雌蟹、10月的雄蟹，性腺发育最佳。煮熟凝结，雌者成金黄色，雄者如白玉状，滋味鲜美，是享誉中国的名牌产品。 2、基本特点 一是青背，阳澄湖蟹壳成青灰色，平滑而有光泽;二是白肚，贴泥的脐腹，晶莹洁白;三是黄毛，脚毛长黄挺拔;四是金爪，阳澄湖蟹爪金黄坚挺有力，放在玻璃上能八足挺立，双螯腾空。营养价值：螃蟹是高蛋白的东西，具有滋阴壮阳的作用。而且蟹肉含有丰富的微量元素，比如磷等人体所需的物质，因此吃螃蟹对人身体是有好处的。

3、如何选择蟹 如何选择优质大闸蟹：选大闸蟹要五看看蟹壳壳贝色泽鲜明，有光泽，且呈墨绿色的，一般都体厚坚实;呈黄色的，大多较瘦弱;能挑选到“金毛金爪”的更好。看肚脐肚脐突出来的，一般都脂肥膏满：凹进去的，大多是膘体不足。当用手拿蟹时还要觉得够“重”，这才挑到肥美多膏，蟹肉丰满的大闸蟹。看蟹足足爪结实，蟹足上的“脚毛”丛生，一般都膘足老健;无毛的，大多是体软无膘。看雌雄俗话说：“农历八月挑雌蟹，九月过后选雄蟹” 4、蟹之身份

正宗阳澄湖大闸蟹有两种身份，两者存在很大的差别。阳澄湖大闸蟹产区分属不同的行政区域，因此行业协会会有两个：一个是苏州阳澄湖大闸蟹蟹业协会另一个是昆山市巴城镇阳澄湖蟹业协会。这两个协会分别为各自属下的养殖户颁发正宗阳澄湖大闸蟹防伪戒指——正宗阳澄湖大闸蟹身份证，每只螃蟹都有一个唯一编码的证书，即阳澄湖大闸蟹防伪证书也有两种。 5、大闸蟹营养价值 阳澄湖大闸蟹以青背、白肚、金爪、黄毛、蟹黄肥厚、滋味鲜美而著称。虽然价格昂贵却从不愁卖，但今年由于市场的变化阳澄湖大闸蟹的销售也面临压力。以前光卖名头就行，现在企业得卖口碑、卖名声。如今许多公司正从简化包装、减少环节、网上营销、以老客带新客户，要让它们登上寻常百姓家的餐桌。