

进口帝王蟹腿 卯运 一年

产品名称	进口帝王蟹腿 卯运 一年
公司名称	成都卯运进出口贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卯运 保质期:一年 产品标准号:进口
公司地址	成都市锦江区锦兴路34号18楼28号
联系电话	86-02886700202 13908098797

产品详情

品牌	卯运	保质期	一年
产品标准号	进口	储藏方法	零下18度
等级	一级	生产厂家	进口
生产日期	2010-11-25	售卖方式	包装
原产地	太平洋		

品味.....美味的帝王蟹腿

素有“蟹中之王”之称的帝王蟹因其硕大肥美，生长于寒冷的深海水域绿色无污染而深受人们的喜爱和推崇。那饱满鲜嫩的肉质经过厨师绝妙的调配，定能深深触动您的味蕾，让您感受到帝王蟹所散发出的蟹中王者的霸气！如果生食，您将亲眼看到帝王蟹那晶莹剔透、令人垂涎欲滴的蟹脂蟹膏；而炭火烤的，仅从香飘满屋、烟雾萦绕的蟹腿中便可嗅出帝王蟹那独有的甜美气息。

冷冻的帝王蟹的做法：

通常在市场上卖的都是冷冻帝王蟹，料理时，总是会乾乾的，而且没有活蟹的弹性与鲜甜，往往花了数百元到上千元，满心期待的想要大快朵颐一番，却落得失望与遗憾收场。

- 1.先将帝王蟹清洗，并解冻。
- 2.将刺用剪刀剪掉，以利食用。
- 3.并将蟹脚中间剪开，不但可以让酱汁流入，而且吃的时候不必再处理了。
- 4.将炒锅加油，油热后，加上蒜瓣、姜丝、辣椒碎末爆香。（喜欢吃辣的人可以放鸡心椒或是朝天椒，建议：稍微辣一点）

- 5.放入处理好的帝王蟹。
- 6.淋上日清酱油拌炒。（一定要用日本酱油，因为是海鲜类制作的，所以可以增加帝王蟹的鲜、甜）
- 7.盖上锅盖，让蟹吸收一下酱汁。
- 8.再淋一点米酒。
- 9.差不多后要起锅前，再放上葱段，或是九层塔即可