

大闸蟹专卖店 康姬贸易 襄阳大闸蟹

产品名称	大闸蟹专卖店 康姬贸易 襄阳大闸蟹
公司名称	湖北康姬贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳建华路汉江国际大酒店东200米/长虹北路诸葛亮广场体育场正对面
联系电话	18872466660

产品详情

为什么阳澄湖大闸蟹久享盛名？是因为澄澈透碧的水质？还是湖底泥沙的肥沃？今天，我们来看看为什么阳澄湖大闸蟹受有这种为世人所称道的的美味。这当然是与培育大闸蟹的湖水紧密相关的。

首先，阳澄湖湖水活性好，它是苏州的饮用水源地，所以距离它300米内不允许有任何污染源，全部是生态绿地，水体清澈，大闸蟹团购，透明度高，且水中钙、镁、硅、铝、氧含量比值高。其次，阳澄湖湖底质地好，硬地占65%以上。再者，阳澄湖的水草特别茂盛，鱼虾等天然饲料也丰富。阳澄湖中的大闸蟹，襄阳大闸蟹，吃着天然饲料，在坚硬的湖底来回爬行，锻炼了体质，还能晒太阳、做“有氧体操”，自然成了“蟹中”。

也正是缘于上述的原因，阳澄湖大闸蟹的营养成分就较高，体内含有丰富的蛋白质和10多种氨基酸、尤以谷氨酸、计氨酸、组氨酸、精氨酸为突出，所以吃起来口味特别的好。后，这也因为阳澄湖的水质始终偏碱性。弱碱性的泉水，可是“味道有点甜”呢。这可就是大自然的天赐特性了，阳澄湖大闸蟹能成为远近闻名的“美味”，并不是靠铺天盖地的广告出来的，也没有特殊的养殖秘诀，即使是外地来阳澄湖的“洗澡蟹”，只要真正在阳澄湖“留学”满一定时间，口感、质量也得到了提高。这恰恰是“碱性水”说的一个说明。

阳澄湖大闸蟹价格不便宜，并且属于季节性美食，所以大部分人每年吃的次数不会太多。阳澄湖大闸蟹有多种做法，可以清蒸，也可以做口味蟹。仅管味道鲜美，但很多人却不知道有些部位不能吃。

阳澄湖大闸蟹体内常被污染了沙门氏菌，如果不彻底加热杀菌，食用后能引起急性肠胃状的，甚至会危

及人的生命。有四个部位粘有大量的污物，必须要除掉，到底是哪四个部位呢？

1、蟹腮

蟹腮俗称蟹棉絮，在蟹体的两侧，形状如眉毛，呈条状排列。

2、蟹胃

蟹胃也叫蟹和尚，位于蟹谷前半部，紧连着蟹黄，形状如三角形小包。

3、蟹心

蟹心位于蟹黄或者蟹油中间，紧连着蟹胃，呈六角形，不容易辨别。

4、蟹肠

蟹肠位于蟹肚脐中间，呈条状。

死阳澄湖大闸蟹不能吃。阳澄湖大闸蟹死后，肉会迅速变质，吃了会。另外，阳澄湖大闸蟹性咸寒，又是食腐动物，所以吃时必须蘸姜末、醋来杀菌，不宜单独食用。

因此，阳澄湖大闸蟹虽好，也要注意正确的吃法。另外吃完剩下的蟹壳也别丢了喔，洗干净，晒干，敲碎可以收集起来埋在花盆里为植物补充营养，是植物的肥料。

阳澄湖大闸蟹蒸煮的细节做法介绍

- 1.阳澄湖大闸蟹要趁新鲜蒸煮吃，不能及时食用的大闸蟹，可以加盖湿毛巾放入冰箱冷藏保存几天。
- 2.保持大闸蟹的绑好绳子的样子，阳澄湖大闸蟹礼券，用水冲洗干净即可直接蒸煮，阳澄湖大闸蟹又名金爪蟹，蟹身不沾泥，俗称清水大闸蟹。
- 3.选择阳澄湖大闸蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛，肉质鲜嫩、膏腻。大闸蟹上笼蒸煮的时候检查一下是否活的，大闸蟹专卖店，死的大闸蟹蒸熟是臭的，且不能食用，有毒。
- 4.蒸锅大火烧开水后，将大闸蟹肚子朝上摆放，防止蟹膏蒸熟后遗漏出来，设置好闹钟蒸15分钟即可取出食用。
- 5.新鲜的大闸蟹蒸熟后取出再去掉绳子，蒸熟的大闸蟹色泽橙黄，满屋飘香。
- 6.新鲜的大闸蟹蒸熟后有遗漏出了一点蟹膏是正常现象。
- 7.蒸熟的大闸蟹蟹肉鲜美、煮熟凝结。
- 8.蒸熟的雌蟹卵金黄色，雄蟹膏白玉状，滋味鲜美，味道醇厚，
- 9.蟹膏用海鲜醋蘸着吃很美味，也可以直接食用，原汁原味，鲜美可口，味道醇正。
- 10.新鲜的大闸蟹趁热吃才美味！

大闸蟹专卖店-康姬贸易-襄阳大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。康姬贸易——您可信赖的朋友，公司地址：襄阳建华路汉江国际大酒店东200米/长虹北路诸葛亮广场体育场正对面，联系人：邱师晓。