

# 阳澄湖大闸蟹礼券 枣阳大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹礼券 枣阳大闸蟹 康姬贸易
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

都说“一方水土养一方人”，人是这样，大闸蟹也是同样如此，懂行的都知道，以阳澄湖大闸蟹尤为好吃出名，大闸蟹订购，水域不同、水草也对蟹苗的培养产生很大的作用，那么水草对大闸蟹的生长到底有哪些影响呢？大闸蟹公司的小编整理了以下内容，我们一起来看看吧！

俗话说：“蟹大小，看水草”，大闸蟹券，这是蟹农的重要的养殖经验，因为水草丰茂程度对大闸蟹涨势和品质至关重要。就阳澄湖本身水域的独特之处而言，实质上是与其他地域的蟹的区别。这里的重要影响因素很多，包括水生动植物、湖底的泥沙、光照、水的酸碱度等。这些因素中，水草丰茂程度起到至关重要的作用。

### 阳澄湖大闸蟹禁忌人群以及原因介绍

有这么几类人不宜吃阳澄湖大闸蟹:

- 1.孕妇不宜吃大闸蟹
- 2.皮肤敏感人士不宜吃大闸蟹
- 3.胆固醇过高人士不宜吃大闸蟹
- 4.虚寒人士不宜吃大闸蟹

吃大闸蟹禁忌

1.切忌半生熟吃大闸蟹.

2.切忌吃蟹胃.蟹的双鳃之间有一个六角形的白色蟹胃，极其寒凉，虚寒人士不宜。另外，但凡内脏都不宜吃，因内脏积聚重金属，多吃易。

3.柿蟹同吃，定见蟹肉含丰富蛋白质，柿子含鞣质，同时吃造成蛋白质凝固，枣阳大闸蟹，导致肠痉挛。

4.切忌以啤酒送蟹

大家平时吃螃蟹的时候都不会带手套，所以吃完了以后手上就会有一股味道，而且这种味道怎么洗也洗不掉，很烦人。如何才能去掉难闻的腥味呢？

## 一、手上的腥味

1、柠檬：建议准备柠檬半个挤出柠檬汁用于食蟹后洗手有助去除腥味。

2、牙膏：牙膏之所以能去除手上的腥味，与其中所含的表面活性剂有密切关系。把牙膏均匀涂抹在手上时，阳澄湖大闸蟹礼券，表面活性剂能穿透并瓦解手部皮肤表面的海鲜残留物。此外，牙膏中还含有各种芳香剂，也能在一定程度上消除海鲜的腥味。

3、食蟹后将少许白酒滴在手心中，双手反复揉搓，再用清水冲洗，也可去除蟹腥味。若一次不成，可再重复一次。

4、食蟹后用凉茶水加香菜段揉搓洗手，腥味即除。

5、醋，先倒在掌心10多秒，再把手涂满，停留几秒后用水冲掉

## 二、嘴里的腥味

1、喝一碗用姜末、红糖冲的开水，既能暖胃，又能去掉口中的腥味。

2、可以把茶叶（泡好的捞出来）放在嘴里嚼；放点盐含在嘴里，一分钟后漱口；也可以嚼劲凉的口香糖或者香口胶；还可以吃个甜一点的苹果。这些方法都会使口气变得清新。

注：不小心使衣服沾上蟹黄的时候，可把螃蟹的鳃放在沾蟹黄的地方，轻轻揉擦。然后用清水冲洗，就可以洗掉啦！

阳澄湖大闸蟹礼券-枣阳大闸蟹-康姬贸易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。