

襄阳大闸蟹 阳澄湖大闸蟹礼券 康姬贸易

产品名称	襄阳大闸蟹 阳澄湖大闸蟹礼券 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

大闸蟹很多人喜爱，而产地和水质等各种因素的不同，蟹的种类和味道又大有不同，下面大闸蟹礼券的客服为大家介绍一下有哪几种。

帝王蟹帝王蟹又名石蟹或岩蟹，它们主要分布在寒冷的海域。因其体型巨大而得名，素有“蟹中”的美誉。

帝王蟹珍贵之处在其肉质鲜硕肥美的蟹脚，鲜嫩口感中又带有细致感，鲜甜滋味着实叫人回味。

蟹肉高蛋白，低脂肪低热量，含有多种矿物质，不饱和脂肪酸含量丰富，大闸蟹专卖店，是蛋白质来源。

梭子蟹梭子蟹肉多，脂膏肥满，味鲜美，营养丰富。每百克蟹内含蛋白质14克、脂肪2.6克。鲜食以蒸食为主，还可盐渍加工“呛蟹”、蟹酱，蟹卵经漂洗晒干即成为“蟹籽”，均是海味品中之上品。

面包蟹面包蟹算是大闸蟹家族中有亲和力的，扁扁胖胖的身躯，常居于深海水温11 的地方。它行走闲散淡定，喜欢呆在一处地方，囤积蟹膏，所以又叫睡蟹，看着它都忍不住打个哈欠。

梭子蟹梭子蟹肉多，脂膏肥满，大闸蟹礼券订购，味鲜美，阳澄湖大闸蟹礼券，营养丰富。每百克蟹内含蛋白质14克、脂肪2.6克。鲜食以蒸食为主，还可盐渍加工“呛蟹”、蟹酱，蟹卵经漂洗晒干即成为“蟹籽”，均是海味品中之上品。

老虎蟹原本是称作“咖啡蟹”又叫贵妃蟹，此蟹大多产自海域，中国东南面某些水域也有出产，因蟹盖纹理及颜色似虎皮纹，所以得此别号。

其肉质饱满而鲜美，食法上，它和龙虾的食法相近，以上汤或芝士烹调美味，为台湾常见的宴会海鲜食材。

彭越蟹彭越，一蟹大一蟹小，以大蟹斗小蟹食物。余谓彭越蟹虽小，盐酒醉之，异于常蟹。称其白玉蟹，因盐酒醉后，蟹蚶洁白如玉，而鲜美异常，为“下饭”里的上品。

籽蟹籽蟹产于日本海域、俄罗斯海参崴海域、朝鲜海湾海域等，一般生活在千米以下，成年的籽蟹一般在0.2公斤以上。籽蟹蟹壳较软，盛产鲜美蟹籽，口感鲜甜。

清蒸大闸蟹

食材：阳澄湖大闸蟹、香醋、白糖、生姜。

做法：

- 1、买来的阳澄湖大闸蟹，先放在清水养半天，使它排净腹中污物。
- 2、用细绳把大闸蟹的两个夹子和八条腿扎紧成团状。
- 3、生姜切成姜末，加香醋、白糖调成蘸料。
- 4、蒸锅中放入足量清水，水中放几片姜片，水开后放入大闸蟹，大火蒸15分钟左右。
- 5、蒸好的大闸蟹取出后解去细绳，装入盘中，蘸上调好的酱料吃，超级美味。

如何下口吃螃蟹？

1.剪掉大闸蟹的八只脚，包括两只大钳。放凉后，其中的肉会自动与蟹壳分开，很容易被捅出甚至是被吸出，可留待后吃。

2.将蟹掩（即蟹肚脐部分的一小块盖，公蟹母蟹形状不同）去掉，顺势揭开蟹盖。

3.先吃蟹盖部分，用小勺把中间的蟹胃部分舀出，轻轻将外面包裹着的蟹黄吮干净。注意，不要吮破中间那个呈三角锥形的蟹胃，内有蟹的消化物和污物，应丢弃。

4.吃完蟹盖轮到蟹身，先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴和蟹肺剪掉。

5.用勺将蟹身中间的六角形的片状物剔出，那是蟹心部分，蟹心性寒，不可食。

6.用小勺将醋淋在蟹身上，然后把蟹身的蟹黄、蟹膏吃干净。

7.把蟹身掰成两半，此时可见成丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。注意蟹腮要丢弃，襄阳大闸蟹，内有污物。

8.用剪刀把蟹腿剪成三段，末一节蟹脚可充当工具。先用蟹脚把蟹腿肉捅出来。

9.将蟹钳分成三段，前两段都可以将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。后的那段蟹钳，剪开两边，然后用手往相反的方向掰开两只钳脚，钳壳就完整地分开了。

10.吃完蟹洗一洗手，再喝上一杯暖暖的姜茶。

襄阳大闸蟹-阳澄湖大闸蟹礼券-康姬贸易(诚信商家)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。