

康姬贸易 大闸蟹专卖店 襄阳大闸蟹

产品名称	康姬贸易 大闸蟹专卖店 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

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，内有污物。

8.用剪刀把蟹腿剪成三段，大闸蟹专卖店，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。

教你如何快准狠地吃掉一只大闸蟹

大闸蟹——大腿肉短且纤细，味同干贝；小腿肉，长但细嫩，美如银鱼；蟹身肉，洁白晶莹，胜似白鱼；蟹黄，美妙滋味难以言喻。

工具准备：一把剪刀、一把勺子、一个盘子

1、剪掉蟹脚

用剪刀剪掉大闸蟹的八只脚，正宗大闸蟹，和两只大钳。

2、扔掉蟹肠

将蟹肠去掉，蟹肚脐部分的一小块盖(由于积聚重金属，所以内脏去掉，多吃易)。

3、去掉蟹胃

揭开蟹盖，用勺把蟹盖中间呈三角锥形的蟹胃部分舀出丢弃，即可享用蟹盖上的蟹黄。

4、去除蟹肺和嘴

蟹身先用剪刀将多余的蟹肺和蟹嘴剪掉。

5、去掉蟹心

用勺柄将蟹身中间一个呈六角形的片状物——蟹心，挑出来丢弃，即可享用蟹黄(蟹心极寒，身体虚弱的人吃了可能会闹肚子)。

6、掰开蟹身

把蟹身掰成两半，此时可见呈丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。

7、蟹腿剪段

用剪刀把蟹腿剪成三截，末一截蟹脚尖可充当工具。

8、利用蟹脚

先用蟹脚尖细的那一头把蟹腿中段的肉捅出来;蟹腿前段的肉则是用蟹脚尖粗的那一头把捅出来。

9、拆分蟹钳

将蟹钳分成三段，前两段都可将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。

10、清理蟹钳

用手往相反的方向掰两只钳脚，钳壳就能完整的分开，剪开钳子两边，就可以挑出肉来享用。

享受味后，千万别忘记给自己去除腥味！

阳澄湖大闸蟹的不同生长阶段和周期，大闸蟹体内的蟹黄和蟹膏的比例是有差别的，襄阳大闸蟹，只有当达到恰当的分量的时候，大闸蟹的口感才会比较的好的。被称作蟹黄的是大闸蟹的肝胰脏，煮熟后为棕黄色，呈浆质状；被称为蟹膏的才是大闸蟹的性腺，其中，雌蟹蟹膏煮熟后橘红色，呈硬块状；雄蟹煮熟后乳白色，呈胶质状，粘性强。

“六月黄”的性腺未发育的，其体内只见大量蟹黄而没有蟹膏，当9月份水温下降时，阳澄湖大闸蟹多少钱，大闸蟹开始成熟蜕壳，体内性腺逐渐发育。此时蟹黄逐步缩小，蟹膏逐步增大。当蟹黄与蟹膏约各占一半时，色、香、鲜、嫩一应俱全，是品蟹的季节。雌蟹此阶段在阴历9月份；雄蟹性腺晚发育一个月，此阶段在阴历10月份，故品蟹有“九雌十雄”的讲究。

随着性腺进一步发育，到翌年早春，大闸蟹体内性腺发育完善，蟹膏充满胸腔，而蟹黄体积很小，此时的大闸蟹已失去鲜味。特别是雌蟹，其卵粒已可以区分，嚼之无味，且具沙粒状感觉，俗称“起沙”，品质大大下降。因此，大闸蟹的蟹膏并不是越多越好吃。

康姬贸易(图)-大闸蟹专卖店-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在蟹类这一领域倾注了诸多的热忱和热情，康姬贸易一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：邱师晓

。