

阳澄湖大闸蟹专卖 谷城大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹专卖 谷城大闸蟹 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

大闸蟹一时吃不完，保存还真是个大问题，那么如何保存大闸蟹呢？给你三招，让大闸蟹多等你两天：

大闸蟹保存方法一：冰箱保存阳澄湖大闸蟹。

大家都知道阳澄湖大闸蟹是鲜活水产品，阳澄湖大闸蟹价格，离水后保存时间较短，所购数量能在三天左右的时间吃完的大闸蟹保存比较方便：选活力旺盛的大闸蟹，把五花大绑的阳澄湖大闸蟹然后放在冰箱的冷藏室（注意不是冷冻），盖上湿毛巾保存即可。每天吃的时候先挑选活力不足的吃，活力足的大闸蟹可继续保存。区分方法：用手轻触大闸蟹的眼睛，如果反应不灵敏就先吃掉。

大闸蟹保存方法二：塑料桶/盆保存阳澄湖大闸蟹。

选活力旺盛的阳澄湖大闸蟹，准备一个30-50公分高的塑料桶/盆，塑料桶/盆内壁光滑不易逃跑。把阳澄湖大闸蟹放入其中---不能层叠；然后加水至大闸蟹身体的一半高---主要是保湿，不能把大闸蟹全部埋住。因为您不太可能备有增氧设备，如果水太深螃蟹会缺氧窒息而死。桶/盆无须加盖，每天检查大闸蟹，把活力不足的大闸蟹及时吃掉，采用这种方法保存阳澄湖大闸蟹，气温不高的时候大闸蟹保存可超过5天。

大闸蟹保存方法三：暂养池保存阳澄湖大闸蟹。

如果所购阳澄湖大闸蟹量多三五天吃不完，就不能用上面的方法储存了，的办法是，把自己的浴缸先让出来给大闸蟹做暂养池，让它们先享受一下了：因为浴缸四壁光滑，大闸蟹无法逃跑，然后把阳澄湖大闸蟹轻轻倒入浴缸中，注水到刚好埋住大闸蟹，如果大闸蟹把八足立起来就可以在水面呼吸，并根据储存时间和数量投喂少量的小鱼小虾，用这种方法储存阳澄湖大闸蟹一般可超过7天或更长，品质好的阳澄湖大闸蟹储存成活率可达95%以上。另外，每天检查大闸蟹，把活力不足的大闸蟹及时吃掉。

切记：如果不是马上吃的话，请千万不要用水洗，不然螃蟹会死。假如室内温度不超过15度的话就不用放冰箱了。正常情况下可以保存5-7天，不过保存时间太长螃蟹会瘦一些，3天内食用不影响口感。

很多人不理解，不就是个螃蟹吗？为什么要卖那么贵呢？下面大闸蟹小编为大家介绍下，为什么阳澄湖大闸蟹卖的那么贵呢？

1、首先咱们都知道要想饲养出的大闸蟹对水质和生态环境的要求是十分高，谷城大闸蟹，而阳澄湖具有天然的好。整个湖面水域百里方圆，水质清澈，水浅底硬，水草丰茂，江苏气候得宜，正是螃蟹定居生长的之地。再加上阳澄湖饲养大闸蟹年代悠久，蟹农饲养经验丰富，这样才能确保阳澄湖出来的大闸蟹味道鲜美！

2、阳澄湖大闸蟹从饲养、出售，加上政府力量的投入，将阳澄湖大闸蟹的饲养、出售、包装等各个环节，整合成了一个巨大的产业链，让大闸蟹和月饼一样做为中秋送礼的，对于阳澄湖大闸蟹名气的打响以及进步职业的竞争力、抗风险才能，有着积极的意义。当地政府对阳澄湖的品牌包装和推广也是做在前面和有成效的。

3、就是商场供求关系，由于饲养对水资源的污染问题，当地政府每年都在削减阳澄湖水面饲养面积，今年阳澄湖大闸蟹饲养水面只有3000亩地，按每产200斤算，年产值也就只有30吨，而全国2019年大闸蟹产值24万吨左右，也就是说不到10000只大闸蟹里边只有1仅仅正宗阳澄湖里边的！

金爪：阳澄湖大闸蟹的蟹爪金黄，坚实有力，放在玻璃板上，八足挺立，双螯腾空，脐背隆起，威风凛凛。阳澄湖大闸蟹蟹爪近似的金黄色，故又名金爪蟹，阳澄湖大闸蟹专卖，而普通螃蟹常与泥浆接触，则呈灰褐色。阳澄湖大闸蟹的“金爪”，也是阳澄湖得天独厚的自然环境赋予它的，螃蟹在湖底爬行，爪子常插入黄泥砂砾，常水草，这不仅比常在松软的泥浆中爬行洁净得多；而且由于湖底坚硬、平坦，宛如一个天然运动场，蟹在上面爬行，自然就练出了与其魁梧身材相称的坚强有力的爪子。

阳澄湖大闸蟹专卖-谷城大闸蟹-康姬贸易(查看)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。