

# 襄阳大闸蟹 阳澄湖大闸蟹专卖 康姬贸易

产品名称	襄阳大闸蟹 阳澄湖大闸蟹专卖 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

大闸蟹虽然鲜嫩无比，吃起来注意事项却也不少。这期我们来看下大闸蟹的5大食用注意事项。

### 1、死蟹不能吃

大闸蟹生活在水中，除了喜欢吃活鱼活虾，对微生物等也尤为喜爱，导致大闸蟹很易滋生细菌。当大闸蟹活着时，会通过体内的新陈代谢将细菌排出体外，而一旦，细菌大量繁殖，分解蟹肉的同时，更产生。若食用死蟹，很容易引起，轻则恶心、呕吐、；重则脱水、抽搐甚至。

### 2、生蟹不能吃

由于大闸蟹体内细菌较多，只有蒸煮足够长的时间，才可将细菌完全。在烹饪时，阳澄湖大闸蟹专卖，切不可过于心急，耐心等待，襄阳大闸蟹，让大闸蟹完全蒸熟才可食用。一般而言，8只蟹要蒸15分钟左右（以水沸时开始计算），保险起见，可再焖2-3分钟。

### 3、现蒸现吃

大闸蟹蒸熟后宜当天吃完，不要隔夜。因为蟹熟后十分容易发生变质；同时，蟹的风味也会损失很多。因此大闸蟹还是现蒸现吃，如果实在要隔夜，用保鲜碗装好放入冰箱，第二天食用时一定要再次用大火蒸煮。

### 4、不宜多吃

众多周知，大闸蟹性寒，过量食用容易引起腹泻等不良反应。因此，不仅老人、小孩、脾胃虚寒者不宜多吃，普通人也不宜贪多。

## 5、不与茶水同用

很多人吃完大闸蟹后喜欢喝一杯热茶，认为这样可去腥。实际上，吃蟹后1小时内都不宜饮茶，因为茶会冲淡胃酸，妨碍消化；茶水还会使蟹的某些成分凝固，可能引起、腹泻。

### 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，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，阳澄湖大闸蟹团购，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，阳澄湖大闸蟹价格，千万别忘记给自己去除腥味！

洗大闸蟹，大家各自有招，有的人让大闸蟹先喝点酒，晕乎了就乖乖就擒。

有的人呢，拿个大铲子去把大闸蟹敲晕，随后任意蹂躏。但是，有个温柔简单的方法洗大闸蟹哦，小编这就奉上，吃货们，看好咯！

### 一：温热水，呛晕

首先准备一盆约45℃的温水水，也就是手放入水中不感到烫就行（太烫了螃蟹的脚会脱掉）。将螃蟹肚子朝上逐一放入水中，等它翻，过来时就已经喝了热水呛晕了。这样做的好处是螃蟹只是晕了过去，不会再夹你的手指了，并且也不会影响螃蟹的鲜美。

### 二：牙刷，洗刷刷

拿出一个牙刷，抓住螃蟹的两边，用牙刷用力清洗背、腹和嘴部。然后清洗螃蟹的两侧及脚和钳的根部。

### 三：开腹盖，清排泄物

接下来是关键的一步，抓住双钳（用牙刷柄从下向上挑起双钳的关节处，用抓蟹的拇指和食指顺势沿钳根向上用力抓住蟹钳。个别凶猛的螃蟹可先向下压几下钳子或敲打几下。）打开腹盖，在中间从里向外挤出排泄物。

### 四：洗腹盖+蟹钳

后清洗螃蟹的腹盖内的脏物及蟹钳，这样螃蟹算是清洗完成了。接下来就可以坐等美味出锅啦！

襄阳大闸蟹-阳澄湖大闸蟹专卖-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是从事“襄阳大闸蟹,襄阳阳澄湖大闸蟹,襄阳大闸蟹礼券”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：邱师晓。