

康姬贸易 大闸蟹礼盒 南漳大闸蟹

产品名称	康姬贸易 大闸蟹礼盒 南漳大闸蟹
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

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，大闸蟹礼盒，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，阳澄湖大闸蟹礼券，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！

清蒸大闸蟹的做法：

一，清洗大闸蟹。大闸蟹买回来之后还是要清洗一下，如果选择把绑蟹草解开清洗的话，洗完之后仍旧要把它绑起来。

二，在蒸锅内盛适量清水。这里需要注意的是，水不要太多，要保证水在沸腾的时候，冒起的水泡不会直接接触到蒸锅上方的大闸蟹。

三，把大闸蟹放入蒸锅内。拿起绑好的大闸蟹，将它放入蒸锅，并且要把它背部朝下、肚子朝上，这样的摆放方式，可以让大闸蟹受热更加均匀，并且蟹黄不容易溢出来。

四，把火打开，开始清蒸。清蒸大闸蟹，一定要保证冷水上锅。如果把水烧开之后，再把蟹放上去，就容易导致大闸蟹断腿。这一点很多人可能都不知道，下次蒸蟹的时候一定要注意啦！

五，清蒸12分钟左右。具体的蒸蟹时间，要根据大闸蟹的个头大小来决定，基本上三两大闸蟹，蒸12分钟就差不多了。如果不确定大闸蟹是否蒸熟，可以取一只大闸蟹出来，掀开背壳看一看，如果蟹黄完全凝固起来，就说明已经蒸熟了。

按照以上五个步骤，就可以轻松蒸出一锅的大闸蟹了，既不会断腿也不会漏黄，蟹肉特别细腻鲜嫩。吃清蒸大闸蟹的时候别忘了蘸一些姜醋，更加能钓出蟹的鲜味，好吃极了！

如何分辨螃蟹公母

母螃蟹是圆脐，农历九月卵满，大闸蟹图片，蟹黄鲜香油脂细腻。

公螃蟹是尖脐，呈塔状，十月黄肥膏白，口感丰腴圆润。

如何蒸螃蟹

蒸螃蟹的时候一定要反着蒸，原因是反过来蒸蟹黄流出来会少一些。正面蒸的话，南漳大闸蟹，蟹黄流出来很多就会浪费掉，所以一定要注意哦！

阳澄湖大闸蟹养殖基地位于阳澄湖中湖，地理位置优越，水质清澈，水草茂盛，天然饲料充足，故而成就了宏湟阳澄湖大闸蟹与众不同的特点。

康姬贸易(图)-大闸蟹礼盒-南漳大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。康姬贸易(图)-大闸蟹礼盒-南漳大闸蟹是湖北康姬贸易有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：邱师晓。