

# 大闸蟹公司 襄阳大闸蟹 康姬贸易

产品名称	大闸蟹公司 襄阳大闸蟹 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，切不可过于心急，耐心等待，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。

阳澄湖大闸蟹清洗步骤，美味的阳澄湖大闸蟹在食用美味的阳澄湖大闸蟹前，一定要清洗干净，那么，要如何清洗大闸蟹呢？就此宏湟蟹业为大家介绍洗净大闸蟹的详细步骤，让您轻松吃到干净的阳澄湖大闸蟹。

### 方法/步骤

1、首先准备半盆清水和一把旧牙刷。

2、放入要清洗的螃蟹，不要担心螃蟹会到处乱跑，它会钻进水里。有个别螃蟹会跑出来，阳澄湖大闸蟹多少钱，把它抓住或赶进水里就行了，一会就安静了。浸泡十分钟左右就可清洗了。

3、抓住螃蟹的两边，用牙刷用力清洗背、腹和嘴部。

4、然后清洗螃蟹的两侧及脚和钳的根部。

5、关键的一步，胆子小了可不行。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。

6、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。

7、将清洗完成的螃蟹放入有大半锅清水的锅内，(不放水的话螃蟹会乱跑的)全部洗完后加满清水浸泡约十分钟再冲洗，目的是清洗掉洗螃蟹时带入的脏水。

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，大闸蟹专卖店，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，含有多多种矿物质，不饱和脂肪酸含量丰富，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，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，大闸蟹公司，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，襄阳大闸蟹，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。

大闸蟹公司-襄阳大闸蟹-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！