

大闸蟹专卖店 康姬贸易 谷城大闸蟹

产品名称	大闸蟹专卖店 康姬贸易 谷城大闸蟹
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

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，大闸蟹专卖店，才可将细菌完全。在烹饪时，切不可过于心急，耐心等待，大闸蟹公司，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。

阳澄湖大闸蟹的做法和吃法之一：蒸蟹这是的吃法。挑选个大、肢体全、活力强的阳澄湖大闸蟹，正宗大闸蟹，放在清水里洗净，用绳或草把大闸蟹的两个夹子和八条腿扎紧成团状，入锅隔水蒸熟。也可以放在水里煮熟。下锅时可放一些生姜、紫苏、黄酒、与之同煮，可以避寒去腥。食用时配上自己精心调制的酱汁和黄酒，既能调味驱腥，又能完全吊出阳澄湖大闸蟹的美味。

蒸煮螃蟹时要注意：在水开后至少还要再煮20分钟。

阳澄湖大闸蟹常见的几种的做法，今天为大家整理了我们常见的阳澄湖大闸蟹做法细节配料等等，供大家学习参考。

阳澄湖大闸蟹的做法和吃法之二：蟹酿橙：材料，阳澄湖大闸蟹，橙子。配料，酒、醋、。过程：选熟透且带有两片叶子的大橙子，把顶部切下去瓢，留下少许橙汁，谷城大闸蟹，把大闸蟹的黄、肉塞入其中，再以切下的顶部封口放入蒸锅中，加酒、醋、水蒸熟。吃大闸蟹时蘸醋、盐，滋味清香，令人悠然而生雅趣...

大闸蟹专卖店-康姬贸易(在线咨询)-谷城大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。大闸蟹专卖店-康姬贸易(在线咨询)-谷城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。