

阳澄湖大闸蟹价格 襄阳阳澄湖大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹价格 襄阳阳澄湖大闸蟹 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

阳澄湖大闸蟹价格不便宜，并且属于季节性美食，所以大部分人每年吃的次数不会太多。阳澄湖大闸蟹有多种做法，襄阳阳澄湖大闸蟹，可以清蒸，也可以做口味蟹。仅管味道鲜美，但很多人却不知道有些部位不能吃。

阳澄湖大闸蟹体内常被污染了沙门氏菌，如果不彻底加热杀菌，食用后能引起急性肠胃状的，甚至会危及人的生命。有四个部位粘有大量的污物，必须要除掉，到底是哪四个部位呢？

1、蟹腮

蟹腮俗称蟹棉絮，在蟹体的两侧，形状如眉毛，呈条状排列。

2、蟹胃

蟹胃也叫蟹和尚，位于蟹谷前半部，紧连着蟹黄，形状如三角形小包。

3、蟹心

蟹心位于蟹黄或者蟹油中间，紧连着蟹胃，呈六角形，不容易辨别。

4、蟹肠

蟹肠位于蟹肚脐中间，呈条状。

死阳澄湖大闸蟹不能吃。阳澄湖大闸蟹死后，肉会迅速变质，吃了会。另外，阳澄湖大闸蟹性咸寒，又是食腐动物，所以吃时必须蘸姜末、醋来杀菌，不宜单独食用。

因此，阳澄湖大闸蟹虽好，也要注意正确的吃法。另外吃完剩下的蟹壳也别丢了喔，洗干净，晒干，敲碎可以收集起来埋在花盆里为植物补充营养，是植物的肥料。

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，阳澄湖大闸蟹券，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，阳澄湖大闸蟹团购，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，阳澄湖大闸蟹价格，妨碍消化；茶水还会使蟹的某些成分凝固，可能引起、腹泻。

阳澄湖大闸蟹蒸煮的细节做法介绍，阳澄湖大闸蟹正是食用季节，农历9月的雌蟹、10月的雄蟹，性腺发育好。大闸蟹以清蒸为美味，清蒸大闸蟹是江南地区传统的地方名菜。螃蟹原形原味，色泽橙黄，蟹肉鲜美、煮熟凝结，雌蟹卵金黄色，雄蟹膏白玉状，滋味鲜美，味道醇厚，营养丰富，其做法简单，吃货必备。”

大闸蟹蒸的时间要合适，不能蒸得太久，肉质变老影响口感，也不能时间不够没有蒸熟吃。

阳澄湖大闸蟹价格-襄阳阳澄湖大闸蟹-康姬贸易由湖北康姬贸易有限公司提供。阳澄湖大闸蟹价格-襄阳阳澄湖大闸蟹-康姬贸易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。