

襄阳大闸蟹 阳澄湖大闸蟹蟹券 康姬贸易

产品名称	襄阳大闸蟹 阳澄湖大闸蟹蟹券 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

如何分辨螃蟹公母

母螃蟹是圆脐，农历九月卵满，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，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。

据了解，阳澄湖的蟹是有点甜的，有人说是因为阳澄湖开湖时间统一9月，那时候蟹在排卵期所以发甜。具体原因不知道，但是确实比较香甜。

另外，清水养出来的肯定很干净。

蟹黄和蟹膏的营养成分相当，脂肪含量都可高达15%以上，也因此赋予了大闸蟹特别的风味和口感。

单不饱和脂肪酸含量高达43%，饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸分别为25%和23%左右。EPA和DHA

等含量也比较高。当然，胆固醇含量也不低。

蟹肉中含有丰富的蛋白质

据测定，蛋白质含量高达18%以上，和多种鱼虾的蛋白质含量相接近，但比鸡肉、瘦猪肉、瘦牛肉等要低一些。

蟹肉的蛋白质中还含有多种氨基酸，总体营养价值较高，其中谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸等氨基酸含量较高，和蟹肉鲜美有很大关系；

此外，蟹肉含有较低的脂肪，较高含量和比例较为合理的 -3、 -6必需脂肪酸，以及丰富的钙、铁、锌、磷等多种矿物质。

都说“一方水土养一方人”，人是这样，大闸蟹也是同样如此，懂行的都知道，以阳澄湖大闸蟹尤为好吃出名，水域不同、水草也对蟹苗的培养产生很大的作用，那么水草对大闸蟹的生长到底有哪些影响呢？大闸蟹公司的小编整理了以下内容，我们一起来看看吧！

俗话说：“蟹大小，看水草”，这是蟹农的重要的养殖经验，因为水草丰茂程度对大闸蟹涨势和品质至关重要。就阳澄湖本身水域的独特之处而言，实质上是与其他地域的蟹的区别。这里的重要影响因素很多，包括水生动植物、湖底的泥沙、光照、水的酸碱度等。这些因素中，水草丰茂程度起到至关重要的作用。