

南漳阳澄湖大闸蟹 阳澄湖大闸蟹礼品卡 康姬贸易

产品名称	南漳阳澄湖大闸蟹 阳澄湖大闸蟹礼品卡 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

青背：阳澄湖大闸蟹的蟹壳成青泥色，平滑而有光泽；由于这种色彩大方洁净，惹人喜爱，故称青壳蟹。这是清澈的阳澄湖水赋予它的独特外表。阳澄湖大闸蟹的青背上象涂上一层明油，粗看近似灰色，细看水晶灯，灰中带青，青而发亮，和其他螃蟹相比，显得神气十足，简直象个威风凛凛、光彩照人的铁甲将军。

白肚：贴泥的脐腹甲壳，晶莹洁白，无墨点；阳澄湖大闸蟹肚壳一般都是白色的，白得不同寻常，阳澄湖大闸蟹礼品卡，它白中带青，有光泽，给人晶莹洁白的感觉。这是因为清澈的阳澄湖湖底长有茂密的猪鬃草和其它水草，栖息在这里的大闸蟹常在水草上爬行，与水草发生磨擦，犹如器皿在清水中不停地洗涮、上光。因此，阳澄湖大闸蟹的白肚外观上能给人一种玉质般的美感。

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，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...

阳澄湖大闸蟹蒸煮的细节做法介绍

- 1.阳澄湖大闸蟹要趁新鲜蒸煮吃，不能及时食用的大闸蟹，可以加盖湿毛巾放入冰箱冷藏保存几天。
- 2.保持大闸蟹的绑好绳子的样子，用水冲洗干净即可直接蒸煮，阳澄湖大闸蟹又名金爪蟹，蟹身不沾泥，俗称清水大闸蟹。
- 3.选择阳澄湖大闸蟹，体大膘肥，青壳白肚，金爪黄毛，肉质鲜嫩、膏腻。大闸蟹上笼蒸煮的时候检查一下是否活的，死的大闸蟹蒸熟是臭的，且不能食用，有毒。
- 4.蒸锅大火烧开水后，将大闸蟹肚子朝上摆放，防止蟹膏蒸熟后遗漏出来，阳澄湖大闸蟹提货券，设置好闹钟蒸15分钟即可取出食用。
- 5.新鲜的大闸蟹蒸熟后取出再去掉绳子，阳澄湖大闸蟹图片，蒸熟的大闸蟹色泽橙黄，南漳阳澄湖大闸蟹，满屋飘香。
- 6.新鲜的大闸蟹蒸熟后有遗漏出了一点蟹膏是正常现象。
- 7.蒸熟的大闸蟹蟹肉鲜美、煮熟凝结。
- 8.蒸熟的雌蟹卵金黄色，雄蟹膏白玉状，滋味鲜美，味道醇厚，
- 9.蟹膏用海鲜醋蘸着吃很美味，也可以直接食用，原汁原味，鲜美可口，味道醇正。
- 10.新鲜的大闸蟹趁热吃才美味！

南漳阳澄湖大闸蟹-阳澄湖大闸蟹礼品卡-康姬贸易(诚信商家)由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。康姬贸易——您可信赖的朋友，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，联系人：邱师晓。