

# 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹专卖店 南漳阳澄湖大闸蟹

产品名称	康姬贸易 阳澄湖大闸蟹专卖店 南漳阳澄湖大闸蟹
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

### 香辣大闸蟹

主料：阳澄湖大闸蟹5只、黄瓜3根

调料：灯笼椒1个、姜1块、蒜1个、花椒、生抽、大葱、白糖、香辣酱3小勺、植物油。

做法：

- 1、先把大闸蟹清洗干净，放在器皿中加适量白酒，20分钟后用手斜着握住蟹壳，用力掰开，阳澄湖大闸蟹，去掉蟹腮和蟹肠，斩成大块。
- 2、葱切段、姜切成片、黄瓜切条。
- 3、锅中放比平时炒菜多些的油，南漳阳澄湖大闸蟹，凉油放入花椒稍炒，放入干红椒炒片刻，紧接着放入大蒜瓣、葱和姜炒出麻辣香味。
- 4、加入香辣酱炒匀，将阳澄湖大闸蟹、白糖和料酒倒入，加一勺水，大火炒5分钟。
- 5、加入黄瓜条炒约3分钟即可。

有的商家借此商机，提前去捕捞，或者直接将其他产地的蟹弄过来打着澄阳湖的招牌拿去卖给客户。在开捕之前的大闸蟹个头不足，蟹黄蟹膏也不是很饱满，口感上自然会差很多。而只是打着阳澄湖牌子，实际上是来自其他地区的大闸蟹被业内人士称为“洗澡蟹”，这些的大闸蟹，阳澄湖大闸蟹券，价格一点

都不便宜。

“洗澡蟹”横行，作为消费者又该如何辨别正宗的阳澄湖大闸蟹呢?小编指出，消费者在购买时要仔细看清阳澄湖大闸蟹的外形特征，即“青壳、白肚、金爪、黄毛”

讲到吃大闸蟹，是一种季节性的享受。阳澄湖大闸蟹是大闸蟹中出名的品种。亲朋好友一相聚，阳澄湖大闸蟹专卖店，餐桌上总少不了一盘美味的阳澄湖大闸蟹。那阳澄湖这么美味，它每天都吃什么呢？

阳澄湖大闸蟹从古至今都是大闸蟹中的精品，极其鲜美的味道是它在各地的大闸蟹中出类拔萃阳澄湖。自古以来就是大闸蟹中的，他的鲜美在大闸蟹中是出类拔萃。那么阳澄湖大闸蟹缘何如此鲜美可口呢？其实，这与它的生长环境有着很大的联系，并且它每天吃的食物也会影响它的肉质。

康姬贸易(图)-阳澄湖大闸蟹专卖店-南漳阳澄湖大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。康姬贸易(图)-阳澄湖大闸蟹专卖店-南漳阳澄湖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。