

康姬贸易 阳澄湖大闸蟹图 襄阳阳澄湖大闸蟹

产品名称	康姬贸易 阳澄湖大闸蟹图 襄阳阳澄湖大闸蟹
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

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，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刷、上光。因此，襄阳阳澄湖大闸蟹，阳澄湖大闸蟹的白肚外观上能给人一种玉质般的美感。

大闸蟹由于鲜美的口感在我国市场上销量还是很好的，现在大家也能在市场上接触很多卖大闸蟹的品牌。当然阳澄湖大闸蟹一直是口碑比较好的，我们的阳澄湖大闸蟹也是地道的阳澄湖养殖，有几十年的养殖历史，备受消费者的推崇。有些朋友可能也会选择市场上的大闸蟹，但是在挑选的时候却不清楚怎么挑？挑大个头的还是小个头的呢？

挑选大闸蟹要注意哪些？

- 1.挑选蟹壳硬而白的，因为硬壳的螃蟹打开以后蟹膏或者蟹黄明显多于软壳的。所以硬壳的大闸蟹吃起来口感肯定更好。
- 2.买大闸蟹大小不重要，需要捏蟹腹部。因为大闸蟹需要通过脱壳来成长，所以不一定个头大的大闸蟹里面的蟹肉或者蟹黄也比较多。选蟹的时候，要用手去捏蟹的腹部，如果蟹壳看起来很紧实，按下去也能感觉到肉实的手感，就可以选择。

3.买大闸蟹可以挑选好口碑的品牌蟹。市面上口碑比较好的大闸蟹都是进过消费者认证的，所以口碑好的品牌大闸蟹都是有保障的，阳澄湖大闸蟹订购，售后服务也不错。

4.网购一定要选择正规的销售渠道。不要贪图便宜，千万不能买死蟹吃，因为死蟹有害。

清蒸大闸蟹的做法：

一，清洗大闸蟹。大闸蟹买回来之后还是要清洗一下，如果选择把绑蟹草解开清洗的话，洗完之后仍旧要把它绑起来。

二，在蒸锅内盛适量清水。这里需要注意的是，正宗阳澄湖大闸蟹团购，水不要太多，要保证水在沸腾的时候，冒起的水泡不会直接接触到蒸锅上方的大闸蟹。

三，把大闸蟹放入蒸锅内。拿起绑好的大闸蟹，将它放入蒸锅，并且要把它背部朝下、肚子朝上，这样的摆放方式，可以让大闸蟹受热更加均匀，并且蟹黄不容易溢出来。

四，把火打开，开始清蒸。清蒸大闸蟹，一定要保证冷水上锅。如果把水烧开后，再把蟹放上去，就容易导致大闸蟹断腿。这一点很多人可能都不知道，下次蒸蟹的时候一定要注意啦！

五，清蒸12分钟左右。具体的蒸蟹时间，要根据大闸蟹的个头大小来决定，基本上三两的大闸蟹，蒸12分钟就差不多了。如果不确定大闸蟹是否蒸熟，可以取一只大闸蟹出来，掀开背壳看一看，如果蟹黄完全凝固起来，就说明已经蒸熟了。

按照以上五个步骤，就可以轻松蒸出一锅的大闸蟹了，阳澄湖大闸蟹图，既不会断腿也不会漏黄，蟹肉特别细腻鲜嫩。吃清蒸大闸蟹的时候别忘了蘸一些姜醋，更加能钓出蟹的鲜味，好吃极了！

康姬贸易(图)-阳澄湖大闸蟹图-襄阳阳澄湖大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北康姬贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!