

阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 宜城大闸蟹

产品名称	阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 宜城大闸蟹
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

阳澄湖大闸蟹自古以来就受到广大人民的青睐，然而秋天的美食数不胜数，说到让人垂涎欲滴的美味，那非阳澄湖大闸蟹莫属。据说阳澄湖大闸蟹有四大特征，我们来一起了解一下吧。

一、青背

正宗的阳澄湖大闸蟹的蟹壳成青泥色，阳澄湖大闸蟹，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。大闸蟹青背上象涂上一层明油，粗看近似灰色，细看水晶灯，大闸蟹，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。

二、白肚

看大闸蟹贴泥的脐腹甲壳，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。

三、金爪

仔细观看蟹爪，阳澄湖大闸蟹的蟹爪金黄，坚实有力，放在玻璃板上，八足挺立，双螯腾空，脐背隆起，大闸蟹礼盒，威风凛凛。阳澄湖大闸蟹蟹爪近似的金黄色，故又名金爪蟹，而普通螃蟹常与泥浆接触，则呈灰褐色。阳澄湖大闸蟹的“金爪”，也是阳澄湖得天独厚的自然环境赋予它的，螃蟹在湖底爬行，爪子常插入黄泥砂砾，常水草，这不仅比常在松软的泥浆中爬行洁净得多；而且由于湖底坚硬、平坦，宛如一个天然运动场，蟹在上面爬行，自然就练出了与其魁梧身材相称的坚强有力的爪子。

四、黄毛

能清楚的看见阳澄湖大闸蟹的蟹腿的毛长而呈黄色，根根挺拔；阳澄湖大闸蟹两螯八腿上的茸毛都是金黄色的，且长达3-4厘米，普通的螃蟹不仅爪呈灰褐色，而且螃蟹的茸毛也短。

秋季对于很多人来说是个很喜欢的季节，适宜的温度，适合去各地旅游享受美食呢。今天要来介绍的就是一道美食秋季美食呢。啤酒大闸蟹是很多人都很爱的，今天一起看下怎么做出美味的啤酒大闸蟹。步骤其实都非常简单哦，而且不失原味。

材料

大闸蟹6只，啤酒1罐，嫩姜1块，生抽小半碗，糖1茶匙

做法

- 1、蟹买回来放在水里再养一下，姜切成末；
- 2、将蟹背朝下放在锅子里，放入几片姜片，倒入1/3左右的啤酒；
- 3、生抽加糖再加少许水稀释，做成调料与蟹同蒸；
- 4、大火等水开后，小火煮10到15分钟即可

这么简单的做法，只要买回大闸蟹经过清洗后按照上述方法做，都能做出美味的啤酒大闸蟹的呢。尤其是周末之际，宜城大闸蟹，在家享受美食也省去了出去的疲劳，何乐而不为呢。

阳澄湖大闸蟹又快上市啦，相信有不少“吃货”已经开始掐着手数日子啦，很多来电购蟹当中，都会遇到一个疑惑礼券和现货有什么区别?不准说阳澄湖大闸蟹礼券小编不厚道，这就在此给广大蟹友答疑解惑：礼券是什么?和现货有什么区别。

礼券是在每年的大闸蟹上市之前，作为一种大闸蟹的预售方式来提供给消费者的礼盒。有19种规格，消费者可根据自身需求，选购合乎心意的规格、数量和价格。每张礼券上面都有一个编码和防伪标识，到蟹季之后即可提蟹(每年9月中旬—12月底)。

大闸蟹的现货就像我们字面上所理解的，现成的鲜活的货物。每年开湖之后，便从自有养殖基地每日捕捞大闸蟹，经由大闸蟹专线输往全国各地。确保每一位提蟹的客户都能买到新鲜蟹，提到正宗的阳澄湖大闸蟹。

若您提前购买了礼券，想吃的时候，到季后就可随时提蟹。

针对于想送礼的蟹友们来说，送礼券给领导或者客户，更方便快捷，能让收礼者更自由得选择食蟹的时间。送亲朋好友，货更直接大气。

阳澄湖大闸蟹-康姬贸易(在线咨询)-宜城大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司有实力，信誉好，在湖北襄樊的蟹类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进康姬贸易和您携手步入辉煌，共创美好未来！