

大闸蟹礼盒 枣阳大闸蟹 康姬贸易

产品名称	大闸蟹礼盒 枣阳大闸蟹 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

金秋是吃蟹的好季节，吃大闸蟹少不了两样东西：姜和醋。那为什么要蘸醋，你了解吗？下面小编为你介绍。

由于螃蟹性寒，故爆炒螃蟹时是加姜、葱、蒜调料驱寒去腥，而吃清蒸螃蟹时要在醋中加适量切成碎末的生姜，蘸而食用之。一来可抵消螃蟹的寒性，起到杀菌作用，二来蟹肉蘸醋可以去腥并增加螃蟹的鲜味。如果有人不喜欢醋酸味可以在醋中加些糖提高口感。

螃蟹含高蛋白、高胆固醇，食后难以消化，容易发生腹胀，醋又调味又营养又杀菌，吃蟹时蘸醋，口味清香，令人悠然而生雅趣。《红楼梦》里贾宝玉诗云：“泼醋擂姜兴欲狂”，可见早在清初，吃蟹蘸醋姜已很普及，享受美味的同时保得健康。

姜醋是人们长期吃螃蟹摸索出的一种选择。俗话说“食醋摆不坏”，蟹醋宜陈，存放愈久，味道愈醇；而姜则需嫩姜，嫩姜皮薄，丝少，汁多，切成姜末之后，姜汁易溢出。

李时珍在《本草纲目》一书中说，醋能“消、散水气、杀邪毒”。现代医学研究也发现，大闸蟹礼盒，醋对改善肠胃、防止和减轻疲劳有着重要的作用。适当饮用醋，还可以防止症、以及等疾病的发生。

清蒸大闸蟹的做法，“说起吃大闸蟹，大家想到的做法，应该就是清蒸。大闸蟹和海蟹不同，它的肉质特别细嫩，而且腥味比较淡，所以特别适合用清蒸的烹饪方式。”

大闸蟹是很多人都非常喜欢的食物。大闸蟹蟹肉特别细嫩，枣阳大闸蟹，莹白细腻，再加上鲜美无比的蟹黄、蟹膏。掰开一只大闸蟹，入目皆是橙红色的蟹黄，大片大片凝结在一起，还没吃，就能闻到一股诱人的鲜香，让人食指大动。

为什么阳澄湖大闸蟹久享盛名？是因为澄澈透碧的水质？还是湖底泥沙的肥沃？今天，正宗大闸蟹，我们来看看为什么阳澄湖大闸蟹受有这种为世人所称道的的美味。这当然是与培育大闸蟹的湖水紧密相关的。

首先，阳澄湖湖水活性好，它是苏州的饮用水源地，所以距离它300米内不允许有任何污染源，全部是生态绿地，水体清澄，透明度高，且水中钙、镁、硅、铝、氧含量比值高。其次，阳澄湖湖底质地好，正宗阳澄湖大闸蟹，硬地占65%以上。再者，阳澄湖的水草特别茂盛，鱼虾等天然饲料也丰富。阳澄湖中的大闸蟹，吃着天然饲料，在坚硬的湖底来回爬行，锻炼了体质，还能晒太阳、做“有氧体操”，自然成了“蟹中”。

也正是缘于上述的原因，阳澄湖大闸蟹的营养成分就较高，体内含有丰富的蛋白质和10多种氨基酸、尤以谷氨酸、计氨酸、组氨酸、精氨酸为突出，所以吃起来口味特别的好。后，这也因为阳澄湖的水质始终偏碱性。弱碱性的泉水，可是“味道有点甜”呢。这可就是大自然的天赐特性了，阳澄湖大闸蟹能成为远近闻名的“美味”，并不是靠铺天盖地的广告出来的，也没有特殊的养殖秘诀，即使是外地来阳澄湖的“洗澡蟹”，只要真正在阳澄湖“留学”满一定时间，口感、质量也得到了提高。这恰恰是“碱性水”说的一个说明。

大闸蟹礼盒-枣阳大闸蟹-康姬贸易(查看)由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司为客户提供“襄阳大闸蟹,襄阳阳澄湖大闸蟹,襄阳大闸蟹礼券”等业务，公司拥有“康姬贸易”等品牌，专注于蟹类等行业。欢迎来电垂询，联系人：邱师晓。