

阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 襄阳大闸蟹

产品名称	阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 襄阳大闸蟹
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

川味色辣大闸蟹

主料：阳澄湖大闸蟹

调料：干辣椒节、花椒、姜片、蒜片、葱节、精盐、胡椒粉、料酒、干细淀粉、海鲜酱、水淀粉、鸡精、香油、花椒油、辣椒油、食用油。

做法：

- 1、活肉蟹从腹脐处取壳，去净内脏及鳃，洗净后将蟹斩成大块，加入适量精盐，料酒拌匀。
- 2、锅置旺火上，烧食用油至5成热，将蟹块斩口处粘裹上干细淀粉，入油锅内浸炸至熟
- 3、锅内另加油，大闸蟹礼券订购，烧至4成热，投入干辣椒节，花椒炒香，掺入鲜汤，阳澄湖大闸蟹，略烧片刻，再下姜、葱蒜、大闸蟹。
- 4、放精盐、料酒、海鲜酱、鸡精烧约2分钟，用水淀粉收薄芡，加入香油、花椒油、辣椒油、胡椒粉翻匀即可装盘。

常见的做法应该还是清蒸的，味道正中，原汁原味，才上美食。

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，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，大闸蟹报价，凉油放入花椒稍炒，襄阳大闸蟹，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。

阳澄湖大闸蟹蒸煮的细节做法介绍，阳澄湖大闸蟹正是食用季节，农历9月的雌蟹、10月的雄蟹，性腺发育好。大闸蟹以清蒸为美味，清蒸大闸蟹是江南地区传统的地方名菜。螃蟹原形原味，色泽橙黄，蟹肉鲜美、煮熟凝结，雌蟹卵金黄色，雄蟹膏白玉状，滋味鲜美，味道醇厚，营养丰富，其做法简单，吃货必备。”

大闸蟹蒸的时间要合适，不能蒸得太久，肉质变老影响口感，也不能时间不够没有蒸熟吃。

阳澄湖大闸蟹-康姬贸易-襄阳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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！