

枣阳大闸蟹 康姬贸易 大闸蟹报价

产品名称	枣阳大闸蟹 康姬贸易 大闸蟹报价
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

很多人不理解，不就是个螃蟹吗？为什么要卖那么贵呢？下面大闸蟹小编为咱们介绍下，为什么阳澄湖大闸蟹卖的那么贵呢？

1、首先咱们都知道要想饲养出的大闸蟹对水质和生态环境的要求是十分高，而阳澄湖具有天然的好。整个湖面水域百里方圆，水质清彻，水浅底硬，水草丰茂，江苏气候得宜，正是螃蟹定居生长的之地。再加上阳澄湖饲养大闸蟹年代悠久，蟹农饲养经验丰富，这样才能确保阳澄湖出来的大闸蟹味道鲜美！

2、阳澄湖大闸蟹从饲养、出售，加上政府力量的投入，枣阳大闸蟹，将阳澄湖大闸蟹的饲养、出售、包装等各个环节，整合成了一个巨大的产业链，让大闸蟹和月饼一样做为中秋送礼的，对于阳澄湖大闸蟹名气的打响以及进步职业的竞争力、抗风险才能，有着积极的意义。当地政府对阳澄湖的品牌包装和推广也是做在前面和有成效的。

3、就是商场供求关系，由于饲养对水资源的污染问题，当地政府每年都在削减阳澄湖水面饲养面积，今年阳澄湖大闸蟹饲养水面只有3000亩地，按每产200斤算，年产值也就只有30吨，而全国2019年大闸蟹产值24万吨左右，也就是说不到10000只大闸蟹里边只有1仅仅正宗阳澄湖里边的！

大闸蟹一时吃不完，保存还真是个大问题，那么如何保存大闸蟹呢？给你三招，让大闸蟹多等你两天：

大闸蟹保存方法一：冰箱保存阳澄湖大闸蟹。

大家都知道阳澄湖大闸蟹是鲜活水产品，离水后保存时间较短，所购数量能在三天左右的时间吃完的大闸蟹保存比较方便：选活力旺盛的大闸蟹，把五花大绑的阳澄湖大闸蟹然后放在冰箱的冷藏室（注意不是冷冻），盖上湿毛巾保存即可。每天吃的时候先挑选活力不足的吃，活力足的大闸蟹可继续保存。区分方法：用手轻触大闸蟹的眼睛，如果反应不灵敏就先吃掉。

大闸蟹保存方法二：塑料桶/盆保存阳澄湖大闸蟹。

选活力旺盛的阳澄湖大闸蟹，准备一个30-50公分高的塑料桶/盆，塑料桶/盆内壁光滑不易逃跑。把阳澄湖大闸蟹放入其中---不能层叠；然后加水至大闸蟹身体的一半高---主要是保湿，不能把大闸蟹全部埋住。因为您不太可能备有增氧设备，如果水太深螃蟹会缺氧窒息而死。桶/盆无须加盖，每天检查大闸蟹，把活力不足的大闸蟹及时吃掉，采用这种方法保存阳澄湖大闸蟹，气温不高的时候大闸蟹保存可超过5天。

大闸蟹保存方法三：暂养池保存阳澄湖大闸蟹。

如果所购阳澄湖大闸蟹量多三五天吃不完，阳澄湖大闸蟹，就不能用上面的方法储存了，的办法是，把自己的浴缸先让出来给大闸蟹做暂养池，让它们先享受一下了：因为浴缸四壁光滑，大闸蟹无法逃跑，然后把阳澄湖大闸蟹轻轻倒入浴缸中，大闸蟹报价，注水到刚好埋住大闸蟹，如果大闸蟹把八足立起来就可以在水面呼吸，并根据储存时间和数量投喂少量的小鱼小虾，大闸蟹团购，用这种方法储存阳澄湖大闸蟹一般可超过7天或更长，品质好的阳澄湖大闸蟹储存成活率可达95%以上。另外，每天检查大闸蟹，把活力不足的大闸蟹及时吃掉。

切记：如果不是马上吃的话，请千万不要用水洗，不然螃蟹会死。假如室内温度不超过15度的话就不用放冰箱了。正常情况下可以保存5-7天，不过保存时间太长螃蟹会瘦一些，3天内食用不影响口感。

在挑选大闸蟹时，首先要选活蟹，然后可以从重量上进行区分。单只重量在二两半以上的螃蟹，才能被称为大闸蟹。两只看起来个头差不多的大闸蟹，用手掂一下，应该选择手感较重的那一只。

【看蟹壳】

蟹壳壳贝色泽鲜明，有光泽，且呈墨绿色的，一般都体厚坚实；呈黄色的，大多较瘦弱；能挑选到“金毛金爪”的更好。

【看蟹足】

看蟹足足爪结实，蟹足上的“脚毛”丛生，一般都膘足老健；的，大多是体软无膘。

【看活力】

将蟹翻转身来，能迅速用蟹足弹转翻回的，说明活力强；不能翻回的，活力差，存放的时间不能长。

【看雌雄】

俗话说：“农历八月挑雌蟹，九月过后选雄蟹”。

枣阳大闸蟹-康姬贸易-大闸蟹报价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！