

阳澄湖大闸蟹礼券 襄阳大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹礼券 襄阳大闸蟹 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

洗大闸蟹，大闸蟹礼券，大家各自有招，有的人让大闸蟹先喝点酒，晕乎了就乖乖就擒。

有的人呢，拿个大铲子去把大闸蟹敲晕，随后任意蹂躏。但是，有个温柔简单的方法洗大闸蟹哦，小编就这就奉上，吃货们，看好咯！

一：温热水，呛晕

首先准备一盆约45℃的温水水，也就是手放入水中不感到烫就行（太烫了螃蟹的脚会脱掉）。将螃蟹肚子朝上逐一放入水中，等它翻过来时就已经喝了热水呛晕了。这样做的好处是螃蟹只是晕了过去，不会再夹你的手指了，并且也不会影响螃蟹的鲜美。

二：牙刷，洗刷刷

拿出一个牙刷，抓住螃蟹的两边，用牙刷用力清洗背、腹和嘴部。然后清洗螃蟹的两侧及脚和钳的根部。

三：开腹盖，清排泄物

接下来是关键的一步，抓住双钳（用牙刷柄从下向上挑起双钳的关节处，用抓蟹的拇指和食指顺势沿钳根向上用力抓住蟹钳。个别凶猛的螃蟹可先向下压几下钳子或敲打几下。）打开腹盖，在中间从里向外挤出排泄物。

四：洗腹盖+蟹钳

后清洗螃蟹的腹盖内的脏物及蟹钳，这样螃蟹算是清洗完成了。接下来就可以坐等美味出锅啦！

如何下口吃螃蟹？

- 1.剪掉大闸蟹的八只脚，包括两只大钳。放凉后，襄阳大闸蟹，其中的肉会自动与蟹壳分开，很容易被捅出甚至是被吸出，可留待后吃。
- 2.将蟹掩（即蟹肚脐部分的一小块盖，阳澄湖大闸蟹礼券，公蟹母蟹形状不同）去掉，顺势揭开蟹盖。
- 3.先吃蟹盖部分，用小勺把中间的蟹胃部分舀出，轻轻将外面包裹着的蟹黄吮干净。注意，不要吮破中间那个呈三角锥形的蟹胃，内有蟹的消化物和污物，应丢弃。
- 4.吃完蟹盖轮到蟹身，先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴和蟹肺剪掉。
- 5.用勺将蟹身中间的六角形的片状物剔出，那是蟹心部分，蟹心性寒，不可食。
- 6.用小勺将醋淋在蟹身上，然后把蟹身的蟹黄、蟹膏吃干净。
- 7.把蟹身掰成两半，此时可见成丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。注意蟹腮要丢弃，内有污物。
- 8.用剪刀把蟹腿剪成三段，末一节蟹脚可充当工具。先用蟹脚把蟹腿肉捅出来。
- 9.将蟹钳分成三段，前两段都可以将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。后的那段蟹钳，剪开两边，然后用手往相反的方向掰开两只钳脚，钳壳就完整地分开了。
- 10.吃完蟹洗一洗手，再喝上一杯暖暖的姜茶。

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，阳澄湖大闸蟹价格，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”。

阳澄湖大闸蟹礼券-襄阳大闸蟹-康姬贸易由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。康姬贸易——您可信赖的朋友，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，联系人：邱师晓。