

# 大闸蟹图片 康姬贸易 宜城大闸蟹

产品名称	大闸蟹图片 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

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，宜城大闸蟹，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，大闸蟹礼盒，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”。

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，在家享受美食也省去了出去的疲劳，何乐而不为呢。

有很所购买大闸蟹的朋友不明白，买回家的大闸蟹礼盒里面有一个很大的冰袋，差不多有两斤左右。那么为什么要在大闸蟹礼盒里面放一个冰袋呢？快一起来看看包装盒里面放的冰块到底有什么作用吧~

一般大闸蟹适宜温度在5-30 左右，温度过高容易导致大闸蟹。所以往大闸蟹礼盒中放冰袋，是保证大闸蟹的适宜的温度，这样才能保证其鲜活。王氏水产大闸蟹礼盒内冰袋是的，保冷性能强，维持时间长，当然，您在收到大闸蟹礼盒后是尽快烹饪，礼盒内保存大闸蟹不是长久之计。

因为大闸蟹是鲜活水产品，离水后保存时间较短，如果暂时不想吃蟹的话，可以将大闸蟹保存起来。常见的大闸蟹保存方法是放入冰箱内，这样还能保存个三天左右，具体做法是将蟹放入冰箱冷藏柜(不是冰冻柜)，盖上湿毛巾保存即可，阳澄湖大闸蟹礼券，每天吃的时候先挑选活力不足的吃。

我们的冰袋里面放入的是些许的凝胶粉，制冷效果相当不错，大闸蟹图片，而且对人体是没有任何副作用的，不会对人体造成伤害的，所以你购买回家的大闸蟹用清水冲洗两遍就可以。

大闸蟹图片-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！