

康姬贸易 哪家的大闸蟹好 襄阳大闸蟹

产品名称	康姬贸易 哪家的大闸蟹好 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

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，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，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，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，大闸蟹价格，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。

阳澄湖大闸蟹又快上市啦，相信有不少“吃货”已经开始掐着手数日子啦，很多来电购蟹当中，都会遇到一个疑惑礼券和现货有什么区别?不准说阳澄湖大闸蟹礼券小编不厚道，这就在此给广大蟹友答疑解惑：礼券是什么?和现货有什么区别。

礼券是在每年的大闸蟹上市之前，作为一种大闸蟹的预售方式来提供给消费者的礼盒。有19种规格，消费者可根据自身需求，选购合乎心意的规格、数量和价格。每张礼券上面都有一个编码和防伪标识，到蟹季之后即可提蟹(每年9月中旬—12月底)。

大闸蟹的现货就像我们字面上所理解的，现成的鲜活的货物。每年开湖之后，便从自有养殖基地每日捕捞大闸蟹，大闸蟹怎样，经由大闸蟹专线输往全国各地。确保每一位提蟹的客户都能买到新鲜蟹，提到正宗的阳澄湖大闸蟹。

若您提前购买了礼券，想吃的时候，到季后就可随时提蟹。

针对于想送礼的蟹友们来说，送礼券给领导或者客户，更方便快捷，能让收礼者更自由得选择食蟹的时间。送亲朋好友，货更直接大气。

教你如何快准狠地吃掉一只大闸蟹

大闸蟹——大腿肉短且纤细，味同干贝；小腿肉，长但细嫩，美如银鱼；蟹身肉，洁白晶莹，胜似白鱼；蟹黄，美妙滋味难以言喻。

工具准备：一把剪刀、一把勺子、一个盘子

1、剪掉蟹脚

用剪刀剪掉大闸蟹的八只脚，和两只大钳。

2、扔掉蟹肠

将蟹肠去掉，蟹肚脐部分的一小块盖(由于积聚重金属，所以内脏去掉，多吃易)。

3、去掉蟹胃

揭开蟹盖，襄阳大闸蟹，用勺把蟹盖中间呈三角锥形的蟹胃部分舀出丢弃，即可享用蟹盖上的蟹黄。

4、去除蟹肺和嘴

蟹身先用剪刀将多余的蟹肺和蟹嘴剪掉。

5、去掉蟹心

用勺柄将蟹身中间一个呈六角形的片状物——蟹心，挑出来丢弃，即可享用蟹黄(蟹心极寒，身体虚弱的人吃了可能会闹肚子)。

6、掰开蟹身

把蟹身掰成两半，此时可见呈丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。

7、蟹腿剪段

用剪刀把蟹腿剪成三截，末一截蟹脚尖可充当工具。

8、利用蟹脚

先用蟹脚尖细的那一头把蟹腿中段的肉捅出来;蟹腿前段的肉则是用蟹脚尖粗的那一头把捅出来。

9、拆分蟹钳

将蟹钳分成三段，前两段都可将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。

10、清理蟹钳

用手往相反的方向掰两只钳脚，钳壳就能完整的分开，剪开钳子两边，就可以挑出肉来享用。

享受味后，千万别忘记给自己去除腥味！

康姬贸易(图)-哪家的大闸蟹好-襄阳大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。康姬贸易(图)-哪家的大闸蟹好-襄阳大闸蟹是湖北康姬贸易有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：邱师晓。