

# 大闸蟹怎样 保康大闸蟹 康姬贸易

产品名称	大闸蟹怎样 保康大闸蟹 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

大闸蟹虽然鲜嫩无比，吃起来注意事项却也不少。这期我们来看下大闸蟹的5大食用注意事项。

### 1、死蟹不能吃

大闸蟹生活在水中，除了喜欢吃活鱼活虾，对微生物等也尤为喜爱，导致大闸蟹很易滋生细菌。当大闸蟹活着时，会通过体内的新陈代谢将细菌排出体外，而一旦，细菌大量繁殖，分解蟹肉的同时，更产生。若食用死蟹，很容易引起，大闸蟹怎样，轻则恶心、呕吐、；重则脱水、抽搐甚至。

### 2、生蟹不能吃

由于大闸蟹体内细菌较多，只有蒸煮足够长的时间，才可将细菌完全。在烹饪时，切不可过于心急，耐心等待，让大闸蟹完全蒸熟才可食用。一般而言，8只蟹要蒸15分钟左右（以水沸时开始计算），保险起见，可再焖2-3分钟。

### 3、现蒸现吃

大闸蟹蒸熟后宜当天吃完，不要隔夜。因为蟹熟后十分容易发生变质；同时，蟹的风味也会损失很多。因此大闸蟹还是现蒸现吃，如果实在要隔夜，用保鲜碗装好放入冰箱，第二天食用时一定要再次用大火蒸煮。

### 4、不宜多吃

众多周知，保康大闸蟹，大闸蟹性寒，过量食用容易引起腹泻等不良反应。因此，不仅老人、小孩、脾胃虚寒者不宜多吃，普通人也不宜贪多。

## 5、不与茶水同用

很多人吃完大闸蟹后喜欢喝一杯热茶，认为这样可去腥。实际上，吃蟹后1小时内都不宜饮茶，因为茶会冲淡胃酸，妨碍消化；茶水还会使蟹的某些成分凝固，可能引起、腹泻。

阳澄湖大闸蟹自古以来就受到广大人民的青睐，然而秋天的美食数不胜数，说到让人垂涎欲滴的美味，那非阳澄湖大闸蟹莫属。据说阳澄湖大闸蟹有四大特征，我们来一起了解一下吧。

### 一、青背

正宗的阳澄湖大闸蟹的蟹壳成青泥色，平滑而有光泽；由于这种色彩大方洁净，惹人喜爱，故称青壳蟹。这是清澈的阳澄湖水赋予它的独特外表。大闸蟹青背上象涂上一层明油，粗看近似灰色，细看水晶灯，灰中带青，青而发亮，和其他螃蟹相比，显得神气十足，简直象个威风凛凛、光彩照人的铁甲将军。

### 二、白肚

看大闸蟹贴泥的脐腹甲壳，晶莹洁白，无墨点；阳澄湖大闸蟹肚壳一般都是白色的，白得不同寻常，它白中带有光泽，给人晶莹洁白的感觉。这是因为清澈的阳澄湖湖底长有茂密的猪鬃草和其它水草，大闸蟹礼盒多少钱，栖息在这里的大闸蟹常在水草上爬行，与水草发生磨擦，犹如器皿在清水中不停地洗刷、上光。

### 三、金爪

仔细观看蟹爪，大闸蟹，阳澄湖大闸蟹的蟹爪金黄，坚实有力，放在玻璃板上，八足挺立，双螯腾空，脐背隆起，威风凛凛。阳澄湖大闸蟹蟹爪近似的金黄色，故又名金爪蟹，而普通螃蟹常与泥浆接触，则呈灰褐色。阳澄湖大闸蟹的“金爪”，也是阳澄湖得天独厚的自然环境赋予它的，螃蟹在湖底爬行，爪子常插入黄泥砂砾，常水草，这不仅比常在松软的泥浆中爬行洁净得多；而且由于湖底坚硬、平坦，宛如一个天然运动场，蟹在上面爬行，自然就练出了与其魁梧身材相称的坚强有力的爪子。

### 四、黄毛

能清楚的看见阳澄湖大闸蟹的蟹腿的毛长而呈黄色，根根挺拔；阳澄湖大闸蟹两螯八腿上的茸毛都是金黄色的，且长达3-4厘米，普通的螃蟹不仅爪呈灰褐色，而且螃蟹的茸毛也短。

大闸蟹很多人喜爱，而产地和水质等各种因素的不同，蟹的种类和味道又大有不同，下面大闸蟹礼券的客服为大家介绍一下有哪几种。

帝王蟹帝王蟹又名石蟹或岩蟹，它们主要分布在寒冷的海域。因其体型巨大而得名，素有“蟹中”的美誉。

帝王蟹珍贵之处在其肉质鲜硕肥美的蟹脚，鲜嫩口感中又带有细致感，鲜甜滋味着实叫人回味。

蟹肉高蛋白，低脂肪低热量，含有多种矿物质，不饱和脂肪酸含量丰富，是蛋白质来源。

梭子蟹梭子蟹肉多，脂膏肥满，味鲜美，营养丰富。每百克蟹内含蛋白质14克、脂肪2.6克。鲜食以蒸食为主，还可盐渍加工“呛蟹”、蟹酱，蟹卵经漂洗晒干即成为“蟹籽”，均是海味品中之上品。

面包蟹面包蟹算是大闸蟹家族中有亲和力的，扁扁胖胖的身躯，常居于深海水温11 的地方。它行走闲散淡定，喜欢呆在一处地方，囤积蟹膏，所以又叫睡蟹，看着它都忍不住打个哈欠。

梭子蟹梭子蟹肉多，脂膏肥满，味鲜美，营养丰富。每百克蟹内含蛋白质14克、脂肪2.6克。鲜食以蒸食为主，还可盐渍加工“呛蟹”、蟹酱，蟹卵经漂洗晒干即成为“蟹籽”，均是海味品中之上品。

老虎蟹原本是称作“咖啡蟹”又叫贵妃蟹，此蟹大多产自海域，中国东南面某些水域也有出产，因蟹盖纹理及颜色似虎皮纹，所以得此别号。

其肉质饱满而鲜美，食法上，它和龙虾的食法相近，以上汤或芝士烹调美味，为台湾常见的宴会海鲜食材。

彭越蟹彭越，一蟹大一蟹小，以大蟹斗小蟹食物。余谓彭越蟹虽小，盐酒醉之，异于常蟹。称其白玉蟹，因盐酒醉后，蟹蚶洁白如玉，而鲜美异常，为“下饭”里的上品。

籽蟹籽蟹产于日本海域、俄罗斯海参崴海域、朝鲜海湾海域等，一般生活在千米以下，成年的籽蟹一般在0.2公斤以上。籽蟹蟹壳较软，盛产鲜美蟹籽，口感鲜甜。

大闸蟹怎样-保康大闸蟹-康姬贸易由湖北康姬贸易有限公司提供。大闸蟹怎样-保康大闸蟹-康姬贸易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。