

襄阳大闸蟹 大闸蟹礼盒 康姬贸易

产品名称	襄阳大闸蟹 大闸蟹礼盒 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

阳澄湖大闸蟹的做法和吃法之一：蒸蟹这是的吃法。挑选个大、肢体全、活力强的阳澄湖大闸蟹，放在清水里洗净，大闸蟹礼盒，用绳或草把大闸蟹的两个夹子和八条腿扎紧成团状，入锅隔水蒸熟。也可以放在水里煮熟。下锅时可放一些生姜、紫苏、黄酒、与之同煮，可以避寒去腥。食用时配上自己精心调制的酱汁和黄酒，既能调味驱腥，又能完全吊出阳澄湖大闸蟹的美味。

蒸煮螃蟹时要注意：在水开后至少还要再煮20分钟。

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，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，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，襄阳大闸蟹，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。

为什么阳澄湖大闸蟹久享盛名？是因为澄澈透碧的水质？还是湖底泥沙的肥沃？今天，我们来看看为什么阳澄湖大闸蟹受有这种为世人所称道的美味。这当然是与培育大闸蟹的湖水紧密相关的。

首先，阳澄湖湖水活性好，它是苏州的饮用水源地，所以距离它300米内不允许有任何污染源，全部是生态绿地，水体清澄，透明度高，且水中钙、镁、硅、铝、氧含量比值高。其次，阳澄湖湖底质地好，硬地占65%以上。再者，阳澄湖的水草特别茂盛，鱼虾等天然饲料也丰富。阳澄湖中的大闸蟹，吃着天然饲料，阳澄湖大闸蟹价格，在坚硬的湖底来回爬行，锻炼了体质，还能晒太阳、做“有氧体操”，自然成了“蟹中”。

也正是缘于上述的原因，阳澄湖大闸蟹的营养成分就较高，体内含有丰富的蛋白质和10多种氨基酸、尤以谷氨酸、计氨酸、组氨酸、精氨酸为突出，所以吃起来口味特别的好。后，这也因为阳澄湖的水质始终偏碱性。弱碱性的泉水，可是“味道有点甜”呢。这可就是大自然的天赐特性了，阳澄湖大闸蟹能成为远近闻名的“美味”，并不是靠铺天盖地的广告出来的，也没有特殊的养殖秘诀，大闸蟹多少钱，即使是外地来阳澄湖的“洗澡蟹”，只要真正在阳澄湖“留学”满一定时间，口感、质量也得到了提高。这恰恰是“碱性水”说的一个说明。

襄阳大闸蟹-大闸蟹礼盒-康姬贸易(诚信商家)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。