

康姬贸易 阳澄湖大闸蟹价格 枣阳阳澄湖大闸蟹

产品名称	康姬贸易 阳澄湖大闸蟹价格 枣阳阳澄湖大闸蟹
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

水草对于大闸蟹而言，会影响大闸蟹生长过程中的多次脱壳是否顺利；会影响水中氧气含量是否充足；会影响大闸蟹赖以生存的天然食物是否多样。而对大闸蟹生长起重要作用的这些因素，如果由大自然天然提供且适合大闸蟹生长，这片水域就能生长出的大闸蟹。阳澄湖清澈的水域里，水草生长丰茂，鱼、虾、蟹、螺等生物种类丰富，很多水域不具备此类条件，所以这些自然条件只有阳澄湖能够提供。

我们会充分利用自然生态条件，在投放大闸蟹幼苗时，同时注重培养水草的区域和密度。蟹种先投放在水草已经生长到一定高度和密度的暂养区，多点分散投放。等到其他区域水草覆盖达到百分之六十左右时，再扩大区域去养殖大闸蟹。

从这可以看出，阳澄湖大闸蟹不是完全的大闸蟹，阳澄湖大闸蟹价格，但也不是完全养殖的大闸蟹，从大闸蟹生长环境、食物供应、活动范围等方面来看，宏湟蟹业养殖的既是天然无污染，又具备养殖的丰富营养和健康安全的生长环境的大闸蟹。

洗大闸蟹，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，枣阳阳澄湖大闸蟹，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！

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，阳澄湖大闸蟹，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，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，阳澄湖大闸蟹专卖店，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)-阳澄湖大闸蟹价格-枣阳阳澄湖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。