

阳澄湖大闸蟹礼卡 宜城大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹礼卡 宜城大闸蟹 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

阳澄湖出产的大闸蟹，可谓青背白肚、黄毛金爪，个儿肥大，肉质香嫩，玉脂红膏，格外鲜美。

想要吃到美味健康的大闸蟹，主要的就是要学会挑选好的大闸蟹，那么好的大闸蟹怎么挑选呢？

下面，将为你介绍大闸蟹的挑选技巧：五看。

看蟹壳壳贝色泽鲜明，有光泽，且呈墨绿色的，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。

看肚脐肚脐突出来的，一般都脂肥膏满；凹进去的，大多是膘体不足。当用手拿蟹时还要觉得够“重”，这才挑到肥美多膏，蟹肉丰满的大闸蟹。

看蟹足足爪结实，蟹足上的“脚毛”丛生，一般都膘足老健；的，大多是体软无膘。

看雌雄俗话说：“农历八月挑雌蟹，九月过后选雄蟹”。因为农历九月过后雄蟹性腺成熟好，滋味营养好。一般肚脐圆形的为雌蟹，肚脐尖形的为雄蟹。

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。

也可通过其“横行”来观察，阳澄湖大闸蟹，爬行时肚腹离地者就是好货。当然，其蟹足均被绑住，那就不在此列了。不过，还可看蟹是否反应灵敏，若用手或枝条触动其眼睛旁边时，眼珠子会灵活闪动，反应敏捷，或者会“口喷白泡”者，还是够生猛和新鲜的。

据了解，阳澄湖的蟹是有点甜的，有人说是因为阳澄湖开湖时间统一9月，那时候蟹在排卵期所以发甜。具体原因不知道，但是确实比较香甜。

另外，清水养出来的肯定很干净。

蟹黄和蟹膏的营养成分相当，脂肪含量都可高达15%以上，也因此赋予了大闸蟹特别的风味和口感。

单不饱和脂肪酸含量高达43%，宜城大闸蟹，饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸分别为25%和23%左右。EPA和DHA等含量也比较高。当然，胆固醇含量也不低。

蟹肉中含有丰富的蛋白质

据测定，蛋白质含量高达18%以上，和多种鱼虾的蛋白质含量相接近，阳澄湖大闸蟹礼卡，但比鸡肉、瘦猪肉、瘦牛肉等要低一些。

蟹肉的蛋白质中还含有多种氨基酸，总体营养价值较高，其中谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸等氨基酸含量较高，和蟹肉鲜美有很大关系；

此外，蟹肉含有较低的脂肪，较高含量和比例较为合理的-3、-6必需脂肪酸，大闸蟹礼券，以及丰富的钙、铁、锌、磷等多种矿物质。

阳澄湖大闸蟹常见的几种的做法，今天为大家整理了我们常见的阳澄湖大闸蟹做法细节配料等等，供大家学习参考。

阳澄湖大闸蟹的做法和吃法之二：蟹酿橙：材料，阳澄湖大闸蟹，橙子。配料，酒、醋、。过程：选熟透且带有两片叶子的大橙子，把顶部切下去瓢，留下少许橙汁，把大闸蟹的黄、肉塞入其中，再以切下的顶部封口放入蒸锅中，加酒、醋、水蒸熟。吃大闸蟹时蘸醋、盐，滋味清香，令人悠然而生雅趣...

阳澄湖大闸蟹礼卡-宜城大闸蟹-康姬贸易(查看)由湖北康姬贸易有限公司提供。“襄阳大闸蟹,襄阳阳澄湖大闸蟹,襄阳大闸蟹礼券”就选湖北康姬贸易有限公司，公司位于：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，多年来，康姬贸易坚持为客户提供好的服务，联系人：邱师晓。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。康姬贸易期待成为您的长期合作伙伴！