

宜城阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 正宗阳澄湖大闸蟹

产品名称	宜城阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 正宗阳澄湖大闸蟹
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

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，阳澄湖大闸蟹券，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，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，阳澄湖大闸蟹专卖店，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。

黄毛：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。

小编提醒广大人民群众，阳澄湖大闸蟹的吃蟹时间是10月中旬到11月中旬，这个时候的大闸蟹肥，味道更加鲜美，蟹黄蟹膏都很饱满。而到12月份，大闸蟹进入交配期，便不能再捕捞了。

清蒸大闸蟹的做法：

一，清洗大闸蟹。大闸蟹买回来之后还是要清洗一下，如果选择把绑蟹草解开清洗的话，洗完之后仍旧要把它绑起来。

二，正宗阳澄湖大闸蟹，在蒸锅内盛适量清水。这里需要注意的是，水不要太多，要保证水在沸腾的时候，冒起的水泡不会直接接触到蒸锅上方的大闸蟹。

三，把大闸蟹放入蒸锅内。拿起绑好的大闸蟹，将它放入蒸锅，并且要把它背部朝下、肚子朝上，这样的摆放方式，可以让大闸蟹受热更加均匀，并且蟹黄不容易溢出来。

四，把火打开，开始清蒸。清蒸大闸蟹，一定要保证冷水上锅。如果把水烧开后，再把蟹放上去，就容易导致大闸蟹断腿。这一点很多人可能都不知道，宜城阳澄湖大闸蟹，下次蒸蟹的时候一定要注意啦！

五，清蒸12分钟左右。具体的蒸蟹时间，要根据大闸蟹的个头大小来决定，基本上三两的大闸蟹，蒸12分钟就差不多了。如果不确定大闸蟹是否蒸熟，可以取一只大闸蟹出来，掀开背壳看一看，如果蟹黄完全凝固起来，就说明已经蒸熟了。

按照以上五个步骤，就可以轻松蒸出一锅的大闸蟹了，既不会断腿也不会漏黄，蟹肉特别细腻鲜嫩。吃清蒸大闸蟹的时候别忘了蘸一些姜醋，更加能钓出蟹的鲜味，好吃极了！

宜城阳澄湖大闸蟹-康姬贸易-正宗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。