

保康阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹礼盒

产品名称	保康阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹礼盒
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

香辣大闸蟹

主料：阳澄湖大闸蟹5只、黄瓜3根

调料：灯笼椒1个、姜1块、蒜1个、花椒、生抽、大葱、白糖、香辣酱3小勺、植物油。

做法：

- 1、先把大闸蟹清洗干净，放在器皿中加适量白酒，20分钟后用手斜着握住蟹壳，用力掰开，去掉蟹腮和蟹肠，斩成大块。
- 2、葱切段、姜切成片、黄瓜切条。
- 3、锅中放比平时炒菜多些的油，凉油放入花椒稍炒，放入干红椒炒片刻，紧接着放入大蒜瓣、葱和姜炒出麻辣香味。
- 4、加入香辣酱炒匀，将阳澄湖大闸蟹、白糖和料酒倒入，加一勺水，大火炒5分钟。
- 5、加入黄瓜条炒约3分钟即可。

阳澄湖大闸蟹蒸煮的细节做法介绍

- 1.阳澄湖大闸蟹要趁新鲜蒸煮吃，不能及时食用的大闸蟹，可以加盖湿毛巾放入冰箱冷藏保存几天。
- 2.保持大闸蟹的绑好绳子的样子，用水冲洗干净即可直接蒸煮，阳澄湖大闸蟹又名金爪蟹，蟹身不沾泥，保康阳澄湖大闸蟹，俗称清水大闸蟹。
- 3.选择阳澄湖大闸蟹，体大膘肥，青壳白肚，阳澄湖大闸蟹礼盒，金爪黄毛，肉质鲜嫩、膏腻。大闸蟹上笼蒸煮的时候检查一下是否活的，死的大闸蟹蒸熟是臭的，且不能食用，有毒。
- 4.蒸锅大火烧开水后，将大闸蟹肚子朝上摆放，防止蟹膏蒸熟后遗漏出来，设置好闹钟蒸15分钟即可取出食用。
- 5.新鲜的大闸蟹蒸熟后取出再去掉绳子，蒸熟的大闸蟹色泽橙黄，满屋飘香。
- 6.新鲜的大闸蟹蒸熟后有遗漏出了一点蟹膏是正常现象。
- 7.蒸熟的大闸蟹蟹肉鲜美、煮熟凝结。
- 8.蒸熟的雌蟹卵金黄色，雄蟹膏白玉状，滋味鲜美，味道醇厚，阳澄湖大闸蟹多少钱一斤，
- 9.蟹膏用海鲜醋蘸着吃很美味，也可以直接食用，原汁原味，鲜美可口，味道醇正。
- 10.新鲜的大闸蟹趁热吃才美味！

川味色辣大闸蟹

主料：阳澄湖大闸蟹

调料：干辣椒节、花椒、姜片、蒜片、葱节、精盐、胡椒粉、料酒、干细淀粉、海鲜酱、水淀粉、鸡精、香油、花椒油、辣椒油、食用油。

做法：

- 1、活肉蟹从腹脐处取壳，去净内脏及鳃，洗净后将蟹斩成大块，加入适量精盐，料酒拌匀。
- 2、锅置旺火上，烧食用油至5成热，将蟹块斩口处粘裹上干细淀粉，入油锅内浸炸至熟
- 3、锅内另加油，烧至4成热，投入干辣椒节，花椒炒香，阳澄湖大闸蟹，掺入鲜汤，略烧片刻，再下姜、葱蒜、大闸蟹。
- 4、放精盐、料酒、海鲜酱、鸡精烧约2分钟，用水淀粉收薄芡，加入香油、花椒油、辣椒油、胡椒粉翻匀即可装盘。

常见的做法应该还是清蒸的，味道正中，原汁原味，才上美食。

保康阳澄湖大闸蟹-康姬贸易-阳澄湖大闸蟹礼盒由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司是一家从事“襄阳大闸蟹,襄阳阳澄湖大闸蟹,襄阳大闸蟹礼券”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“康姬贸易”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使康姬贸易在蟹类中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！