

正宗阳澄湖大闸蟹价格 康姬贸易 枣阳阳澄湖大闸蟹

产品名称	正宗阳澄湖大闸蟹价格 康姬贸易 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

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，阳澄湖大闸蟹图片，入油锅内浸炸至熟
- 3、锅内另加油，枣阳阳澄湖大闸蟹，烧至4成热，投入干辣椒节，花椒炒香，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。

阳澄湖大闸蟹清洗步骤，美味的阳澄湖大闸蟹在食用美味的阳澄湖大闸蟹前，一定要清洗干净，

那么，要如何清洗大闸蟹呢？就此宏湟蟹业为大家介绍洗净大闸蟹的详细步骤，让您轻松吃到干净的阳澄湖大闸蟹。

方法/步骤

1、首先准备半盆清水和一把旧牙刷。

2、放入要清洗的螃蟹，不用担心螃蟹会到处乱跑，它会钻进水里。有个别螃蟹会跑出来，把它抓住或赶进水里就行了，一会就安静了。浸泡十分钟左右就可清洗了。

3、抓住螃蟹的两边，用牙刷用力清洗背、腹和嘴部。

4、然后清洗螃蟹的两侧及脚和钳的根部。

5、关键的一步，胆子小了可不行。抓住双钳(用牙刷柄从下向上挑起双钳的关节处，正宗阳澄湖大闸蟹团购，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，正宗阳澄湖大闸蟹价格，在中间从里向外挤出排泄物。

6、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。

7、将清洗完成的螃蟹放入有大半锅清水的锅内，(不放水的话螃蟹会乱跑的)全部洗完后加满清水浸泡约十分钟再冲洗，目的是清洗掉洗螃蟹时带入的脏水。

清蒸大闸蟹的做法，"说起吃大闸蟹，大家想到的做法，应该就是清蒸。大闸蟹和海蟹不同，它的肉质特别细嫩，而且腥味比较淡，所以特别适合用清蒸的烹饪方式。"

大闸蟹是很多人都非常喜欢的食物。大闸蟹蟹肉特别细嫩，莹白细腻，再加上鲜美无比的蟹黄、蟹膏。掰开一只大闸蟹，入目皆是橙红色的蟹黄，大片大片凝结在一起，还没吃，就能闻到一股诱人的鲜香，让人食指大动。

正宗阳澄湖大闸蟹价格-康姬贸易(在线咨询)-枣阳阳澄湖大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。正宗阳澄湖大闸蟹价格-康姬贸易(在线咨询)-枣阳阳澄湖大闸蟹是湖北康姬贸易有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：邱师晓。