

# 枣阳阳澄湖大闸蟹 正宗阳澄湖大闸蟹 康姬贸易

产品名称	枣阳阳澄湖大闸蟹 正宗阳澄湖大闸蟹 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

大闸蟹虽然鲜嫩无比，吃起来注意事项却也不少。这期我们来看下大闸蟹的5大食用注意事项。

### 1、死蟹不能吃

大闸蟹生活在水中，除了喜欢吃活鱼活虾，对微生物等也尤为喜爱，导致大闸蟹很易滋生细菌。当大闸蟹活着时，会通过体内的新陈代谢将细菌排出体外，而一旦，细菌大量繁殖，分解蟹肉的同时，更产生。若食用死蟹，很容易引起，轻则恶心、呕吐、；重则脱水、抽搐甚至。

### 2、生蟹不能吃

由于大闸蟹体内细菌较多，只有蒸煮足够长的时间，才可将细菌完全。在烹饪时，切不可过于心急，耐心等待，让大闸蟹完全蒸熟才可食用。一般而言，8只蟹要蒸15分钟左右（以水沸时开始计算），保险起见，正宗阳澄湖大闸蟹，可再焖2-3分钟。

### 3、现蒸现吃

大闸蟹蒸熟后宜当天吃完，不要隔夜。因为蟹熟后十分容易发生变质；同时，蟹的风味也会损失很多。因此大闸蟹还是现蒸现吃，枣阳阳澄湖大闸蟹，如果实在要隔夜，用保鲜碗装好放入冰箱，第二天食用时一定要再次用大火蒸煮。

### 4、不宜多吃

众多周知，大闸蟹性寒，过量食用容易引起腹泻等不良反应。因此，阳澄湖大闸蟹专卖店，不仅老人、小孩、脾胃虚寒者不宜多吃，普通人也不宜贪多。

## 5、不与茶水同用

很多人吃完大闸蟹后喜欢喝一杯热茶，认为这样可去腥。实际上，吃蟹后1小时内都不宜饮茶，因为茶会冲淡胃酸，妨碍消化；茶水还会使蟹的某些成分凝固，可能引起、腹泻。

### 如何下口吃螃蟹？

1.剪掉大闸蟹的八只脚，包括两只大钳。放凉后，其中的肉会自动与蟹壳分开，很容易被捅出甚至是被吸出，可留待后吃。

2.将蟹掩（即蟹肚脐部分的一小块盖，公蟹母蟹形状不同）去掉，顺势揭开蟹盖。

3.先吃蟹盖部分，用小勺把中间的蟹胃部分舀出，轻轻将外面包裹着的蟹黄吮干净。注意，不要吮破中间那个呈三角锥形的蟹胃，内有蟹的消化物和污物，应丢弃。

4.吃完蟹盖轮到蟹身，先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴和蟹肺剪掉。

5.用勺将蟹身中间的六角形的片状物剔出，那是蟹心部分，蟹心性寒，不可食。

6.用小勺将醋淋在蟹身上，然后把蟹身的蟹黄、蟹膏吃干净。

7.把蟹身掰成两半，此时可见成丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。注意蟹腮要丢弃，内有污物。

8.用剪刀把蟹腿剪成三段，末一节蟹脚可充当工具。先用蟹脚把蟹腿肉捅出来。

9.将蟹钳分成三段，前两段都可以将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。后的那段蟹钳，剪开两边，然后用手往相反的方向掰开两只钳脚，钳壳就完整地分开了。

10.吃完蟹洗一洗手，再喝上一杯暖暖的姜茶。

### 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，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。如果把水烧开之后，再把蟹放上去，阳澄湖大闸蟹价格，就容易导致大闸蟹断腿。这一点很多人可能都不知道，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！

枣阳阳澄湖大闸蟹-正宗阳澄湖大闸蟹-

康姬贸易(诚信商家)由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司是湖北襄樊,蟹类的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在康姬贸易领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创康姬贸易更加美好的未来。