

襄阳大闸蟹 正宗阳澄湖大闸蟹 康姬贸易

产品名称	襄阳大闸蟹 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

洗大闸蟹，大家各自有招，有的人让大闸蟹先喝点酒，晕乎了就乖乖就擒。

有的人呢，拿个大铲子去把大闸蟹敲晕，随后任意蹂躏。但是，有个温柔简单的方法洗大闸蟹哦，小编就这就奉上，吃货们，看好咯！

一：温热水，呛晕

首先准备一盆约45℃的温水，也就是手放入水中不感到烫就行（太烫了螃蟹的脚会脱掉）。将螃蟹肚子朝上逐一放入水中，等它翻过来时就已经喝了热水呛晕了。这样做的好处是螃蟹只是晕了过去，不会再夹你的手指了，并且也不会影响螃蟹的鲜美。

二：牙刷，洗刷刷

拿出一个牙刷，抓住螃蟹的两边，用牙刷用力清洗背、腹和嘴部。然后清洗螃蟹的两侧及脚和钳的根部。

三：开腹盖，清排泄物

接下来是关键的一步，抓住双钳（用牙刷柄从下向上挑起双钳的关节处，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，在中间从里向外挤出排泄物。

四：洗腹盖+蟹钳

后清洗螃蟹的腹盖内的脏物及蟹钳，大闸蟹礼券，这样螃蟹算是清洗完成了。接下来就可以坐等美味出

锅啦！

大闸蟹富含营养，其不仅含多种人体所需的维生素，还含有其独有的蟹红素和蟹黄素。除了这些营养物质外，大闸蟹的营养成分还有哪些呢？大闸蟹的营养价值具体都有哪些呢？

1、大闸蟹营养丰富，含有多种维生素。其中维生素A高于其它陆生及水生动物，维生素B2是肉类的5-6倍，比鱼类高出6-10倍，比蛋类高出2-3倍。维生素B1及磷的含量比一般鱼类高出6-10倍。大闸蟹壳除含丰富的钙外，还含有蟹红素、蟹黄素等。

2、每100克大闸蟹可食部分含蛋白质17.5克，脂肪2.8克，磷182毫克，钙126毫克，铁2.8毫克。

3、蟹壳还含有一种物质——甲壳质，甲壳质中可提炼出一种称为ACOS-6的物质，它具有低毒性性质，动物实验已证实，该物质可抑制癌细胞的增殖和转移。

另外，大闸蟹具有舒筋、理胃消食、通经络、散诸热、散淤血之功效。蟹肉味咸性寒，有清热、化淤、之功，可跌打损伤、筋伤、皮炎。蟹壳煨灰，调以蜂蜜，外敷可治黄蜂蜇伤或其他无名肿毒。蟹肉对各种都有较好的。同时，又是儿童天然滋补品，经常食用可以补充儿童身体必需的各种微量元素。

大闸蟹很多人喜爱，而产地和水质等各种因素的不同，蟹的种类和味道又大有不同，下面大闸蟹礼券的客服为大家介绍一下有哪几种。

帝王蟹帝王蟹又名石蟹或岩蟹，它们主要分布在寒冷的海域。因其体型巨大而得名，素有“蟹中”的美誉。

帝王蟹珍贵之处在其肉质鲜硕肥美的蟹脚，鲜嫩口感中又带有细致感，鲜甜滋味着实叫人回味。

蟹肉高蛋白，低脂肪低热量，阳澄湖大闸蟹价格，含有多种矿物质，不饱和脂肪酸含量丰富，是蛋白质来源。

梭子蟹梭子蟹肉多，脂膏肥满，味鲜美，营养丰富。每百克蟹内含蛋白质14克、脂肪2.6克。鲜食以蒸食为主，还可盐渍加工“呛蟹”、蟹酱，蟹卵经漂洗晒干即成为“蟹籽”，均是海味品中之上品。

面包蟹面包蟹算是大闸蟹家族中有亲和力的，扁扁胖胖的身躯，常居于深海水温11 的地方。它行走闲散淡定，喜欢呆在一处地方，囤积蟹膏，所以又叫睡蟹，看着它都忍不住打个哈欠。

梭子蟹梭子蟹肉多，脂膏肥满，味鲜美，营养丰富。每百克蟹内含蛋白质14克、脂肪2.6克。鲜食以蒸食为主，还可盐渍加工“呛蟹”、蟹酱，蟹卵经漂洗晒干即成为“蟹籽”，均是海味品中之上品。

老虎蟹原本是称作“咖啡蟹”又叫贵妃蟹，正宗阳澄湖大闸蟹，此蟹大多产自海域，中国东南面某些水域也有出产，因蟹盖纹理及颜色似虎皮纹，所以得此别号。

其肉质饱满而鲜美，食法上，它和龙虾的食法相近，以上汤或芝士烹调美味，为台湾常见的宴会海鲜食

材。

彭越蟹彭越，一蟹大一蟹小，以大蟹斗小蟹食物。余谓彭越蟹虽小，盐酒醉之，襄阳大闸蟹，异于常蟹。称其白玉蟹，因盐酒醉后，蟹蚶洁白如玉，而鲜美异常，为“下饭”里的上品。

籽蟹籽蟹产于日本海域、俄罗斯海参崴海域、朝鲜海湾海域等，一般生活在千米以下，成年的籽蟹一般在0.2公斤以上。籽蟹蟹壳较软，盛产鲜美蟹籽，口感鲜甜。

襄阳大闸蟹-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。“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！