

康姬贸易 大闸蟹蟹券 襄阳大闸蟹券

产品名称	康姬贸易 大闸蟹蟹券 襄阳大闸蟹券
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

阳澄湖大闸蟹的不同生长阶段和周期，大闸蟹体内的蟹黄和蟹膏的比例是有差别的，只有当达到恰当的分量的时候，大闸蟹的口感才会比较的好的。被称作蟹黄的是大闸蟹的肝胰脏，煮熟后为棕黄色，呈浆质状；被称为蟹膏的才是大闸蟹的性腺，其中，雌蟹蟹膏煮熟后橘红色，呈硬块状；雄蟹煮熟后乳白色，呈胶质状，粘性强。

“六月黄”的性腺未发育的，其体内只见大量蟹黄而没有蟹膏，当9月份水温下降时，大闸蟹开始成熟蜕壳，体内性腺逐渐发育。此时蟹黄逐步缩小，蟹膏逐步增大。当蟹黄与蟹膏约各占一半时，色、香、鲜、嫩一应俱全，是品蟹的季节。雌蟹此阶段在阴历9月份；雄蟹性腺晚发育一个月，此阶段在阴历10月份，故品蟹有“九雌十雄”的讲究。

随着性腺进一步发育，到翌年早春，大闸蟹体内性腺发育完善，蟹膏充满胸腔，而蟹黄体积很小，此时的大闸蟹已失去鲜味。特别是雌蟹，其卵粒已可以区分，嚼之无味，且具沙粒状感觉，俗称“起沙”，品质大大下降。因此，大闸蟹的蟹膏并不是越多越好吃。

据了解，阳澄湖的蟹是有点甜的，有人说是因为阳澄湖开湖时间统一9月，那时候蟹在排卵期所以发甜。具体原因不知道，但是确实比较香甜。

另外，清水养出来的肯定很干净。

蟹黄和蟹膏的营养成分相当，脂肪含量都可高达15%以上，也因此赋予了大闸蟹特别的风味和口感。

单不饱和脂肪酸含量高达43%，襄阳大闸蟹券，饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸分别为25%和23%左右。EPA和DHA等含量也比较高。当然，胆固醇含量也不低。

蟹肉中含有丰富的蛋白质

据测定，蛋白质含量高达18%以上，和多种鱼虾的蛋白质含量相接近，但比鸡肉、瘦猪肉、瘦牛肉等要低一些。

蟹肉的蛋白质中还含有多种氨基酸，总体营养价值较高，其中谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸等氨基酸含量较高，和蟹肉鲜美有很大关系；

此外，蟹肉含有较低的脂肪，较高含量和比例较为合理的-3、-6必需脂肪酸，以及丰富的钙、铁、锌、磷等多种矿物质。

阳澄湖出产的大闸蟹，可谓青背白肚、黄毛金爪，个儿肥大，大闸蟹券多少钱，肉质香嫩，玉脂红膏，格外鲜美。

想要吃到美味健康的大闸蟹，主要的就是要学会挑选好的大闸蟹，那么好的大闸蟹怎么挑选呢？

下面，将为您介绍大闸蟹的挑选技巧：五看。

看蟹壳壳贝色泽鲜明，阳澄湖大闸蟹礼券，有光泽，且呈墨绿色的，一般都体厚坚实；呈黄色的，大多较瘦弱；能挑选到“金毛金爪”的更好。

看肚脐肚脐突出来的，一般都脂肥膏满；凹进去的，大多是膘体不足。当用手拿蟹时还要觉得够“重”，这才挑到肥美多膏，蟹肉丰满的大闸蟹。

看蟹足足爪结实，蟹足上的“脚毛”丛生，一般都膘足老健；的，大闸蟹券，大多是体软无膘。

看雌雄俗话说：“农历八月挑雌蟹，九月过后选雄蟹”。因为农历九月过后雄蟹性腺成熟好，滋味营养好。一般肚脐圆形的为雌蟹，肚脐尖形的为雄蟹。

看活力将蟹翻转身来，能迅速用蟹足弹转翻回的，说明活力强；不能翻回的，活力差，存放的时间不能长。

也可通过其“横行”来观察，爬行时肚腹离地者就是好货。当然，其蟹足均被绑住，那就不在此列了。不过，还可看蟹是否反应灵敏，若用手或枝条触动其眼睛旁边时，眼珠子会灵活闪动，反应敏捷，或者会“口喷白泡”者，还是够生猛和新鲜的。

康姬贸易(图)-大闸蟹券-襄阳大闸蟹券由湖北康姬贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北康姬贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功！