

# 康姬贸易 大闸蟹专卖店 保康大闸蟹

产品名称	康姬贸易 大闸蟹专卖店 保康大闸蟹
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

有的商家借此商机，大闸蟹专卖店，提前去捕捞，或者直接将其他产地的蟹弄过来打着澄阳湖的招牌拿去卖给客户。在开捕之前的大闸蟹个头不足，蟹黄蟹膏也不是很饱满，口感上自然会差很多。而只是打着阳澄湖牌子，实际上是来自其他地区的大闸蟹被业内人士称为“洗澡蟹”，这些的大闸蟹，大闸蟹提货券，价格一点都不便宜。

“洗澡蟹”横行，作为消费者又该如何辨别正宗的阳澄湖大闸蟹呢?小编指出，消费者在购买时要仔细看清阳澄湖大闸蟹的外形特征，即“青壳、白肚、金爪、黄毛”

黄毛：阳澄湖大闸蟹的蟹腿的毛长而呈黄色，根根挺拔；阳澄湖大闸蟹两螯八腿上的茸毛都是金黄色的，且长达3-4厘米，普通的螃蟹不仅爪呈灰褐色，而且螃蟹的茸毛也短。

小编提醒广大人民群众，阳澄湖大闸蟹的吃蟹时间是10月中旬到11月中旬，这个时候的大闸蟹肥，味道更加鲜美，阳澄湖大闸蟹多少钱，蟹黄蟹膏都很饱满。而到12月份，大闸蟹进入交配期，便不能再捕捞了。

阳澄湖大闸蟹还有一个特点，那就是它的“铠甲”比较薄、比较软，吃起来一咬就开，这也与这里的水偏碱性有关，围网养殖的半年时间里，保康大闸蟹，螃蟹一般要蜕4—5次壳，碱性水这样的环境使它们不需要“穿”很硬很厚的壳来对抗酸性水体的腐蚀，所以阳澄湖大闸蟹的壳比较薄、比较软，由此推论，在蜕壳的过程中，本来用于长壳的营养成分可以更多地长在蟹肉上，所以阳澄湖大闸蟹的肉质会更丰满。碱性水还让螃蟹不易生病，所以阳澄湖围网里的螃蟹是基本不用药的。

康姬贸易(图)-大闸蟹专卖店-保康大闸蟹由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司在蟹类这一领域倾注了诸多的热忱和热情，康姬贸易一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：邱师晓

。