

# 阳澄湖大闸蟹券 谷城大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹券 谷城大闸蟹 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

阳澄湖大闸蟹价格不便宜，并且属于季节性美食，所以大部分人每年吃的次数不会太多。阳澄湖大闸蟹有多种做法，可以清蒸，也可以做口味蟹。尽管味道鲜美，阳澄湖大闸蟹券，但很多人却不知道有些部位不能吃。

阳澄湖大闸蟹体内常被污染了沙门氏菌，如果不彻底加热杀菌，食用后能引起急性肠胃状的，甚至会危及人的生命。有四个部位粘有大量的污物，必须要除掉，到底是哪四个部位呢？

### 1、蟹腮

蟹腮俗称蟹棉絮，在蟹体的两侧，形状如眉毛，呈条状排列。

### 2、蟹胃

蟹胃也叫蟹和尚，位于蟹谷前半部，紧连着蟹黄，形状如三角形小包。

### 3、蟹心

蟹心位于蟹黄或者蟹油中间，紧连着蟹胃，呈六角形，不容易辨别。

### 4、蟹肠

蟹肠位于蟹肚脐中间，呈条状。

死阳澄湖大闸蟹不能吃。阳澄湖大闸蟹死后，肉会迅速变质，吃了会。另外，阳澄湖大闸蟹礼券，阳澄湖大闸蟹性咸寒，又是食腐动物，所以吃时必须蘸姜末、醋来杀菌，不宜单独食用。

因此，阳澄湖大闸蟹虽好，也要注意正确的吃法。另外吃完剩下的蟹壳也别丢了喔，洗干净，晒干，敲碎可以收集起来埋在花盆里为植物补充营养，大闸蟹图片，是植物的肥料。

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，谷城大闸蟹，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，这样螃蟹算是清洗完成了。接下来就可以坐等美味出锅啦！

都说“一方水土养一方人”，人是这样，大闸蟹也是同样如此，懂行的都知道，以阳澄湖大闸蟹尤为好吃出名，水域不同、水草也对蟹苗的培养产生很大的作用，那么水草对大闸蟹的生长到底有哪些影响呢？大闸蟹公司的小编整理了以下内容，我们一起来看看吧！

俗话说：“蟹大小，看水草”，这是蟹农的重要的养殖经验，因为水草丰茂程度对大闸蟹涨势和品质至关重要。就阳澄湖本身水域的独特之处而言，实质上是与其他地域的蟹的区别。这里的重要影响因素很多，包括水生动植物、湖底的泥沙、光照、水的酸碱度等。这些因素中，水草丰茂程度起到至关重要的作用。

阳澄湖大闸蟹券-谷城大闸蟹-康姬贸易(查看)由湖北康姬贸易有限公司提供。湖北康姬贸易有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！