

阳澄湖大闸蟹礼券 老河口大闸蟹 康姬贸易

产品名称	阳澄湖大闸蟹礼券 老河口大闸蟹 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，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，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，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。

教你如何快准狠地吃掉一只大闸蟹

大闸蟹——大腿肉短且纤细，味同干贝；小腿肉，长但细嫩，美如银鱼；蟹身肉，老河口大闸蟹，洁白晶莹，胜似白鱼；蟹黄，美妙滋味难以言喻。

工具准备：一把剪刀、一把勺子、一个盘子

1、剪掉蟹脚

用剪刀剪掉大闸蟹的八只脚，和两只大钳。

2、扔掉蟹肠

将蟹肠去掉，阳澄湖大闸蟹礼券，蟹肚脐部分的一小块盖(由于积聚重金属，所以内脏去掉，多吃易)。

3、去掉蟹胃

揭开蟹盖，用勺把蟹盖中间呈三角锥形的蟹胃部分舀出丢弃，即可享用蟹盖上的蟹黄。

4、去除蟹肺和嘴

蟹身先用剪刀将多余的蟹肺和蟹嘴剪掉。

5、去掉蟹心

用勺柄将蟹身中间一个呈六角形的片状物——蟹心，挑出来丢弃，即可享用蟹黄(蟹心极寒，大闸蟹，身体虚弱的人吃了可能会闹肚子)。

6、掰开蟹身

把蟹身掰成两半，此时可见呈丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。

7、蟹腿剪段

用剪刀把蟹腿剪成三截，末一截蟹脚尖可充当工具。

8、利用蟹脚

先用蟹脚尖细的那一头把蟹腿中段的肉捅出来;蟹腿前段的肉则是用蟹脚尖粗的那一头把捅出来。

9、拆分蟹钳

将蟹钳分成三段，前两段都可将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。

10、清理蟹钳

用手往相反的方向掰两只钳脚，钳壳就能完整的分开，剪开钳子两边，就可以挑出肉来享用。

享受味后，千万别忘记给自己去除腥味！

大闸蟹中每100克蟹膏含有胆固醇466毫克，每100克蟹肉含有胆固醇65毫克。世界各地的流行病学调查都证实，膳食中胆固醇和饱和脂肪酸的摄入量过高，会使血液内胆固醇和甘油三酯水平增加，结果提升患上疾病、的几率。建议人体每天胆固醇的摄入量应低于300毫克。依此看来，大闸蟹图片，一只大闸蟹的胆固醇含量已超出每日推荐摄入量，吃蟹一定要节制。吃蟹每次不超过1只，一周吃2至3次；如果一次吃了2至3只蟹，那么下次吃蟹须间隔一周。除了、及患者不能吃大闸蟹外，还有一些人也不宜多吃大闸蟹。

阳澄湖大闸蟹礼券-老河口大闸蟹-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为客户提供“ 襄阳大闸蟹,襄阳阳澄湖大闸蟹,襄阳大闸蟹礼券 ”等业务，公司拥有“ 康姬贸易 ”等品牌，专注于蟹类等行业。欢迎来电垂询，联系人：邱师晓。