

# 宜城大闸蟹 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹礼盒

产品名称	宜城大闸蟹 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹礼盒
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

讲到吃大闸蟹，是一种季节性的享受。阳澄湖大闸蟹是大闸蟹中出名的品种。亲朋好友一相聚，餐桌上总少不了一盘美味的阳澄湖大闸蟹。那阳澄湖这么美味，它每天都吃什么呢？

阳澄湖大闸蟹从古至今都是大闸蟹中的精品，阳澄湖大闸蟹专卖店，极其鲜美的味道是它在各地的大闸蟹中出类拔萃阳澄湖。自古以来就是大闸蟹中的，他的鲜美在大闸蟹中是出类拔萃。那么阳澄湖大闸蟹缘何如此鲜美可口呢？其实，阳澄湖大闸蟹多少钱一斤，这与它的生长环境有着很大的联系，并且它每天吃的食物也会影响它的肉质。

如何下口吃螃蟹？

1.剪掉大闸蟹的八只脚，包括两只大钳。放凉后，其中的肉会自动与蟹壳分开，很容易被捅出甚至是被吸出，可留待后吃。

2.将蟹掩（即蟹肚脐部分的一小块盖，公蟹母蟹形状不同）去掉，顺势揭开蟹盖。

3.先吃蟹盖部分，用小勺把中间的蟹胃部分舀出，轻轻将外面包裹着的蟹黄吮干净。注意，阳澄湖大闸蟹礼盒，不要吮破中间那个呈三角锥形的蟹胃，内有蟹的消化物和污物，宜城大闸蟹，应丢弃。

4.吃完蟹盖轮到蟹身，先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴和蟹肺剪掉。

- 5.用勺将蟹身中间的六角形的片状物剔出，那是蟹心部分，蟹心性寒，不可食。
- 6.用小勺将醋淋在蟹身上，然后把蟹身的蟹黄、蟹膏吃干净。
- 7.把蟹身掰成两半，此时可见成丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。注意蟹腮要丢弃，内有污物。
- 8.用剪刀把蟹腿剪成三段，末一节蟹脚可充当工具。先用蟹脚把蟹腿肉捅出来。
- 9.将蟹钳分成三段，前两段都可以将蟹壳直接剪开，用勺舀出肉。后的那段蟹钳，剪开两边，然后用手往相反的方向掰开两只钳脚，钳壳就完整地分开了。
- 10.吃完蟹洗一洗手，再喝上一杯暖暖的姜茶。

秋季对于很多人来说是个很喜欢的季节，适宜的温度，适合去各地旅游享受美食呢。今天要来介绍的就是一道美食秋季美食呢。啤酒大闸蟹是很多人都很爱的，今天一起看下怎么做出美味的啤酒大闸蟹。步骤其实都非常简单哦，而且不失原味。

## 材料

大闸蟹6只，啤酒1罐，嫩姜1块，生抽小半碗，糖1茶匙

## 做法

- 1、蟹买回来放在水里再养一下，姜切成末；
- 2、将蟹背朝下放在锅子里，放入几片姜片，倒入1/3左右的啤酒；
- 3、生抽加糖再加少许水稀释，做成调料与蟹同蒸；
- 4、大火等水开后，小火煮10到15分钟即可

这么简单的做法，只要买回大闸蟹经过清洗后按照上述方法做，都能做出美味的啤酒大闸蟹的呢。尤其是周末之际，在家享受美食也省去了出去的疲劳，何乐而不为呢。

宜城大闸蟹-康姬贸易-阳澄湖大闸蟹礼盒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。