

# 正宗阳澄湖大闸蟹 襄阳阳澄湖大闸蟹 康姬贸易

产品名称	正宗阳澄湖大闸蟹 襄阳阳澄湖大闸蟹 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

阳澄湖大闸蟹的做法和吃法之三：醉蟹首先配制醉液、醉露，用精盐、葱、老姜、桂皮、八角、花椒组成“醉液”，阳澄湖大闸蟹礼券，倒入锅中用旺火烧沸，稍煮片刻，捞去葱姜桂皮等，用纱布过滤除去杂质，冷却后倒入干净的坛中，再以白糖、味精、高粱酒制成“醉露”，将醉露倒入醉液坛中搅匀。然后再处理大闸蟹，取健壮的活大闸蟹洗净后在水中暂养两到三天，并每天换水，为了排除大闸蟹体内污物。然后捞取放置让大闸蟹吐干水分，再在大闸蟹脐内放少许精盐稍候片刻。后，就可以把大闸蟹放入坛中且全部浸没，密封保存10天就可以食用了。

金秋是吃蟹的好季节，吃大闸蟹少不了两样东西：姜和醋。那为什么要蘸醋，你了解吗？下面小编为你介绍。

由于螃蟹性寒，故爆炒螃蟹时是加姜、葱、蒜调料驱寒去腥，而吃清蒸螃蟹时要在醋中加适量切成碎末的生姜，蘸而食用之。一来可抵消螃蟹的寒性，起到杀菌作用，二来蟹肉蘸醋可以去腥并增加螃蟹的鲜味。如果有人不喜欢醋酸味可以在醋中加些糖提高口感。

螃蟹含高蛋白、高胆固醇，食后难以消化，容易发生腹胀，醋又调味又营养又杀菌，吃蟹时蘸醋，口味清香，令人悠然而生雅趣。《红楼梦》里贾宝玉诗云：“泼醋搗姜兴欲狂”，可见早在清初，襄阳阳澄湖大闸蟹，吃蟹蘸醋姜已很普及，享受美味的同时保得健康。

姜醋是人们长期吃螃蟹摸索出的一种选择。俗话说“食醋摆不坏”，蟹醋宜陈，存放愈久，味道愈醇；而姜则需嫩姜，嫩姜皮薄，丝少，汁多，切成姜末之后，姜汁易溢出。

李时珍在《本草纲目》一书中说，醋能“消、散水气、杀邪毒”。现代医学研究也发现，醋对改善肠胃

、防止和减轻疲劳有着重要的作用。适当饮用醋，还可以防止症、以及等疾病的发生。

大家平时吃螃蟹的时候都不会带手套，所以吃完了以后手上就会有一股味道，而且这种味道怎么洗也洗不掉，正宗阳澄湖大闸蟹，很烦人。如何才能去掉难闻的腥味呢？

## 一、手上的腥味

1、柠檬：建议准备柠檬半个挤出柠檬汁用于食蟹后洗手有助去除腥味。

2、牙膏：牙膏之所以能去除手上的腥味，与其中所含的表面活性剂有密切关系。把牙膏均匀涂抹在手上时，表面活性剂能穿透并瓦解手部皮肤表面的海鲜残留物。此外，牙膏中还含有各种芳香剂，也能在一定程度上消除海鲜的腥味。

3、食蟹后将少许白酒滴在手心中，双手反复揉搓，再用清水冲洗，也可去除蟹腥味。若一次不成，可再重复一次。

4、食蟹后用凉茶水加香菜段揉搓洗手，腥味即除。

5、醋，先倒在掌心10多秒，再把手涂满，停留几秒后用水冲掉

## 二、嘴里的腥味

1、喝一碗用姜末、红糖冲的开水，既能暖胃，阳澄湖大闸蟹专卖店，又能去掉口中的腥味。

2、可以把茶叶（泡好的捞出来）放在口里嚼；放点盐含在嘴里，一分钟后漱口；也可以嚼劲凉的口香糖或者香口胶；还可以吃个甜一点的苹果。这些方法都会使口气变得清新。

注：不小心使衣服沾上蟹黄的时候，可把螃蟹的鳃放在沾蟹黄的地方，轻轻揉擦。然后用清水冲洗，就可以洗掉啦！

正宗阳澄湖大闸蟹-襄阳阳澄湖大闸蟹-康姬贸易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。