

阳澄湖大闸蟹多少钱 康姬贸易 襄阳阳澄湖大闸蟹

产品名称	阳澄湖大闸蟹多少钱 康姬贸易 襄阳阳澄湖大闸蟹
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

阳澄湖大闸蟹自古以来就受到广大人民的青睐，然而秋天的美食数不胜数，说到让人垂涎欲滴的美味，那非阳澄湖大闸蟹莫属。据说阳澄湖大闸蟹有四大特征，我们来一起了解一下吧。

一、青背

正宗的阳澄湖大闸蟹的蟹壳成青泥色，平滑而有光泽；由于这种色彩大方洁净，惹人喜爱，故称青壳蟹。这是清澈的阳澄湖水赋予它的独特外表。大闸蟹青背上象涂上一层明油，粗看近似灰色，细看水晶灯，灰中带青，青而发亮，和其他螃蟹相比，显得神气十足，简直象个威风凛凛、光彩照人的铁甲将军。

二、白肚

看大闸蟹贴泥的脐腹甲壳，晶莹洁白，无墨点；阳澄湖大闸蟹肚壳一般都是白色的，白得不同寻常，它白中带有光泽，给人晶莹洁白的感觉。这是因为清澈的阳澄湖湖底长有茂密的猪鬃草和其它水草，栖息在这里的大闸蟹常在水草上爬行，与水草发生磨擦，犹如器皿在清水中不停地洗刷、上光。

三、金爪

仔细观看蟹爪，阳澄湖大闸蟹的蟹爪金黄，坚实有力，放在玻璃板上，阳澄湖大闸蟹礼券，八足挺立，双螯腾空，襄阳阳澄湖大闸蟹，脐背隆起，威风凛凛。阳澄湖大闸蟹蟹爪近似的金黄色，故又名金爪蟹，而普通螃蟹常与泥浆接触，则呈灰褐色。阳澄湖大闸蟹的“金爪”，也是阳澄湖得天独厚的自然环境赋予它的，螃蟹在湖底爬行，爪子常插入黄泥砂砾，常水草，这不仅比常在松软的泥浆中爬行洁净得多；而且由于湖底坚硬、平坦，宛如一个天然运动场，蟹在上面爬行，自然就练出了与其魁梧身材相称的坚强有力的爪子。

四、黄毛

能清楚的看见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。

大闸蟹富含营养，其不仅含多种人体所需的维生素，还含有其独有的蟹红素和蟹黄素。除了这些营养物质外，大闸蟹的营养成分还有哪些呢？大闸蟹的营养价值具体都有哪些呢？

1、大闸蟹营养丰富，含有多种维生素。其中维生素A高于其它陆生及水生动物，维生素B2是肉类的5-6倍，比鱼类高出6-10倍，比蛋类高出2-3倍。维生素B1及磷的含量比一般鱼类高出6-10倍。大闸蟹壳除含丰富的钙外，还含有蟹红素、蟹黄素等。

2、每100克大闸蟹可食部分含蛋白质17.5克，阳澄湖大闸蟹壳，脂肪2.8克，磷182毫克，钙126毫克，铁2.8毫克。

3、蟹壳还含有一种物质——甲壳质，甲壳质中可提炼出一种称为ACOS-6的物质，它具有低毒性性质，动物实验已证实，该物质可抑制癌细胞的增殖和转移。

另外，大闸蟹具有舒筋、理胃消食、通经络、散诸热、散淤血之功效。蟹肉味咸性寒，有清热、化淤、之功，可跌打损伤、筋伤、皮炎。蟹壳煨灰，调以蜂蜜，外敷可治黄蜂蜇伤或其他无名肿毒。蟹肉对各种都有较好的。同时，又是儿童天然滋补品，经常食用可以补充儿童身体必需的各种微量元素。

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。仅管味道鲜美，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炎的，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，阳澄湖大闸蟹多少钱，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，是植物的肥料。

阳澄湖大闸蟹多少钱-康姬贸易(在线咨询)-襄阳阳澄湖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有实力，信誉好，在湖北 襄樊 的蟹类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进康姬贸易和您携手步入辉煌，共创美好未来！