没有 吃过 帝王蟹 ， 想买 一只 ， 一只 活 帝王蟹 多 钱？- 九州 醉 餐饮 网

帝王蟹确实不是螃蟹，三个根据来证明：

第一个根据，帝王蟹六条腿，三对腿脚一对夹钳；螃蟹八条腿，四对腿脚一对夹钳。

第二个根据，帝王蟹个很大，最大的能长到二十多斤，大腿都一米多长，全部展开就是海里姚明的身个。螃蟹都知道，最大也长不到一斤。两者表现在日常生活上，显著的区别于螃蟹活泼好动跑得快；帝王蟹皇帝一样不慌不忙迈着八字步，优雅得活像装逼范儿。

第三个根据，帝王蟹血液颜色是蓝色的，也是获得蟹类“帝王”的原因。最早给帝王蟹命名的西方皇族，蓝血是他们崇拜的象征。

帝王蟹是深海生物，海底生存最高深度可达850米，最低水温可达1℃，因为远离人类对海洋的污染，而且营养极为丰富，含多种对人体有益元素，实在是很好的食材。这里分享一个最简单的菜谱，家家都可以做：

市场卖的都是大蟹腿，买回解冻后，截好长短，放进蒸盘，上面放一层姜片，蒸锅水开上汽，放进蒸盘，盖盖大火十分钟，关火开盖取出就可开吃了。

帝王蟹 贵 不贵 ， 帝王蟹 多少钱 可以 买到 - 九州 醉 餐饮 网

很高兴回答你的问题~

嗯。。。帝王蟹不是螃蟹噢。帝王蟹和正宗螃蟹，外形上就很不一样了，还是蛮好区分的。

首先，这是帝王蟹！

而这是螃蟹！

一对比区别就很明显了吧，腿的数量就不一样啊。正宗螃蟹是四对蟹腿加一对蟹钳，而帝王蟹看起来只有三对蟹腿加一对蟹钳，蟹腿很长，看起来更像是蜘蛛而不是螃蟹。其实帝王蟹还有两条“隐形”的腿，是蜷缩在腹部的，很小。有机会吃帝王

蟹的话可以仔细观察验证一下。

帝王蟹和螃蟹的区别还在于速度，螃蟹的爬行速度一般比较快，帝王蟹则行动比较缓慢，更像是不赶时间优哉游哉来散步的。

有的人经常把帝王蟹和皇帝蟹搞混，但除了体型都很大，都很好吃之外，名字都很霸气之外，两者完全不是一回事。从物种分类的角度来说，帝王蟹是属于十足目，歪尾亚目，石蟹科。同样属于歪尾亚目的生物还有……寄居蟹。

而一般的螃蟹，是属于十足目，腹胚亚目，蟹科。同样属于十足目的生物还有龙虾、虾。而且龙虾也是腹胚亚目~。

帝王蟹还是蛮贵的，一般鲜的帝王蟹要超过500块一公斤了，比较常见的熟冻帝王蟹也要几十块到上百块了。除了帝王蟹是真的很好吃之外，捕捞它们很费工夫，而且危险系数很高。帝王蟹生活在800多米深的深海，主要是在北太平洋的冷水海域，白令海峡和阿拉斯加海域每年都有捕捞帝王蟹的捕蟹人失去生命。

希望我的回答能够帮助到你，觉得有用的话就点个赞吧~。