

# 大闸蟹能放多久

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/ebf10b1a9b1f8343fa0ea7eb34024099.html>

范文网，为你加油喝彩！

如果是已经煮熟的大闸蟹，放在冰箱冷藏室内一般可以存放6-8小时，放进冰箱冷冻室一般可以存放3-4天左右，如果是鲜活任以来工作总结的大闸蟹，只要控制好温度和湿度，一般可以存放3-5天。

## 大闸蟹能放多久

煮熟的大闸蟹一定要用保鲜膜包裹好再放进冰箱保存，以免与冰向南林箱内的其他食物串味。

虽然冰箱内的温度较低，可以抑制读后感开头细菌的生长和繁殖，但是煮熟的大闸蟹也不宜长时间存维克多利亞放，最好是尽快食用。

c盘空间越来越小 鲜活的大闸蟹可以将腿绑好放进冰箱冷藏室保存，为了保持其湿度，建议用一块湿毛巾盖着。

更多 作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发