

# 龙虾酱品牌 长沙龙虾酱 辣之源

产品名称	龙虾酱品牌 长沙龙虾酱 辣之源
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

## 产品详情

### 【小龙虾，也叫淡水小龙虾】

小龙虾，也称克氏原螯虾、红螯虾和淡水小龙虾。形似虾而甲壳坚硬。成体长约5.6~11.9厘米，暗红色，甲壳部分近黑色，腹部背面有一楔形条纹。幼虾体为均匀的灰色，有时具黑色波纹。螯狭长。甲壳中部不被网眼状空隙分隔，甲壳上明显具颗粒。额剑具侧棘或额剑端部具刻痕。

小龙虾是淡水经济虾类，因肉味鲜美广受人们欢迎。因其杂食性、生长速度快、适应能力强而在当地生态环境中形成竞争优势。其摄食范围包括水草、藻类、水生昆虫等，食物匮乏时亦自相残杀。小龙虾近年来在中国已经成为重要经济养殖品种。在商业养殖过程中应严防逃逸，尤其是严防逃入人迹罕至的原生态水体。其对当地物种生态竞争优势而导致破坏性危害。

小龙虾体内的蛋白质含量很高，且肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是比较好的食物。小龙虾含有虾青素，还可入药，能化痰解郁，促进手术后的伤口愈合。

### 辣之源龙虾料教你怎么做好吃的麻辣小龙虾

正值盛夏也是吃龙虾的好季节，随着地域的差异，对于龙虾的吃饭和制作方法就大有不同，但是不管怎么说，对于爱吃龙虾的小伙伴们怎么可能错失这大好良机呢？在我们的夜宵里怎么可能少得了小龙虾？想想每天晚上叫上三五好友一起坐在大拍档里品这龙虾，喝着冰镇啤酒，聊着天！这日子那叫一个美好啊！每到下班时间都可以听到同事讨论着去某个地方吃麻小！麻小我相信对于吃货们来说一定知道是什么啦！对了就是我们今天的主题麻辣小龙虾！在长沙不管你走到哪个夜宵店如果说没有小龙虾那一定不

是一个合格的夜宵店！虽说小龙虾随处可以吃到，龙虾酱品牌，可也不能大晚上的总往外面跑吧？

所以辣之源为大家分享今天的麻辣小龙虾是做法！

快去买小龙虾吧！小龙虾有了

我们准备一下辅助材料：葱切段，大蒜去皮拍碎，十三香龙虾酱，小米椒切段，花椒，桂皮，八角，料酒还有酱油和豆瓣酱，耗油，香叶和啤酒都要准备好备用！就不一一拍照了啊！步清洗小龙虾：

- 1.买回来的小龙虾用清水浸泡一个小时以后在水里放适量的盐，然后换清水，再加适量的白醋，这个过程你会发现水的颜色变得特别的浑浊，后再清洗两遍。
- 2.用一个小牙刷戴上手套把龙虾的腹部，头部都刷干净，戴手套的原因是虾还是活的，不戴手套可能会被夹伤手！
- 3.接下来把刷洗干净的龙虾去除虾线，长沙龙虾酱，拽住尾巴中间部位，左右给拧一下，虾线就轻松去掉了！为了美观可以不去除头部！去掉虾线的虾再进行清洗两次！
- 4.把清洗干净的龙虾用一个容器装好，倒入料酒浸泡半个小时，这样可以更入味！

#### 【虾和水果（维生素C）可不可以一起吃？】

有说法称，虾所含的一种微量元素会和水果中的维生素C发生反应，生成一种化学物可致毒，不能一起吃。实属危言耸听！

首先，其实虾体内所含的这种微量元素很稳定，麻辣龙虾酱价格，在体内两天就能代谢出去，并不会跟维生素C反应生成。

其次，还有一个剂量的问题，虾体内的这种致毒微量元素极微，要产生让人不适反应的微量元素毒含量，得吃大量的虾和维生素C。

据计算，要产生有毒作用的致毒物，需要一次性吃150公斤虾。

此时，恐怕还没被开始发生不良反应，就先撑死了。

所以，放心大胆地一起吃虾和水果吧。

龙虾酱品牌-长沙龙虾酱-辣之源由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司是一家从事“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“辣之源”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使辣之源在调味酱中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！