

## 十三香龙虾酱厂家 湘西龙虾酱 长沙辣之源

产品名称	十三香龙虾酱厂家 湘西龙虾酱 长沙辣之源
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

【虾线对身体无害，麻辣龙虾酱价格，可以吃】

虾线就是虾的消化道，在虾的背部，里面青黑的东西就是它的大便。有的很黑，有的颜色很淡，几乎看不出来，和其中的脏东西有关系。虾线会影响口感，所以有的人会去除虾线。

有的颜色很黑，有的颜色很淡，这跟大便有很多个颜色是一样的道理。

虾在经过烹饪之后，虾线里面的细菌会被高温杀灭，除了会有泥腥味，影响口感外，吃了并不会有什么不良后果。

所以，对于去不去虾线这个问题，十三香龙虾酱厂家，全看个人选择。

【虾虽美味，但3类人能吃就不吃】

对于美味的小龙虾，并不是人人都能有口福。

有些人因为身体原因，真的劝你别吃。

类，对虾过敏的人

有些人尽管知道自己对龙虾过敏，但抵不住美味的吸引，仍然会去吃。

这种侥幸心理万万不可有！

虾肉里面的蛋白结构特别容易导致人发生过敏，龙虾酱品牌，弄不好会危及生命。

第2类，关节病患者

如果正处于病发期，一定不要吃小龙虾，虾属于高元素食物，容易加剧症状。

如果没有发病，可以少量食用，尝尝味道就行，避免边吃虾边喝啤酒，容易诱发疾病。

第3类，过敏疾病患者

如有支气管疾病、皮炎、腹泻等等，吃虾可引起这些疾病发作。

### 【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，湘西龙虾酱，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。

十三香龙虾酱厂家-湘西龙虾酱-长沙辣之源(查看)由湖南省辣之源食品有限公司提供。十三香龙虾酱厂家-湘西龙虾酱-长沙辣之源(查看)是湖南省辣之源食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陆经理。