

南美白虾仁/青虾仁 HT

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 南美白虾仁/青虾仁 HT |
| 公司名称 | 北海宏泰水产有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:HT 卫生许可证:450500-003100 产品标准号:SC/T3113 |
| 公司地址 | 北海市海角路167号 |
| 联系电话 | 0779-3900841 13707797007 |

产品详情

| | | | |
|-------|-------------------|-------|---------------|
| 品牌 | HT | 卫生许可证 | 450500-003100 |
| 产品标准号 | SC/T3113 | 净重 | 1600、750 (g) |
| 原料与配料 | 食盐 | 保质期 | 360 (天) |
| 原产地 | 广西北海 | 生产厂家 | 北海宏泰水产有限公司 |
| 储藏方法 | -18摄氏度以下 | 等级 | 一级品 |
| 规格 | 41/50、61/70、71/90 | 生产日期 | 2010-10-5 |
| 售卖方式 | 包装 | | |

1、现南美白虾已陆续上市,由于今年的南美白虾大减产,导致原料价格波动较大,每月虾仁价格都在更新中,故各规格虾仁的详细价格,请来电查询

发泡虾仁(正规规格以磅计算):

2、31/40、41/50:现作块冻,每块净重1.6k,毛重2kg,具体加工方式也可依照客户要求定作。

3、51/60、61/70、71/90、91/110:现作真空包装,每块毛重约1.05kg,净重有1000g和750g两种,具体加工方式也可依照客户要求定作。

4、产品发泡采用天然淀粉分解物质,非磷酸盐或碳酸盐,食用非常安全,产品只发泡百分之6-7,有效保持了虾仁的鲜、甜、脆,是制作虾饺、滑炒虾仁、龙井虾仁、虾滑、豆捞等的好素材。

5、加工原料色度好(保证1.2%以上海水养殖的原料),鲜度佳,加工原料是从虾塘直接运回工厂,非市场收购,大大缩短了运输时间,确保了虾仁的品质

6、虾仁选购要点:a、确认虾仁的实际规格(目前市售虾仁所标规格基本上都不是正规规格),比如31-40的虾仁指的是虾仁完全解冻后每斤或每磅(454g,国际标准)有31-40只虾仁,标准是不超38只。b、确认虾仁的实际净含量,勿以“块”论价格,可保证厨房的出品率,减少经营成本,大大增加餐饮企业的收益。

比如相同规格的虾仁，1块2kg虾仁解冻后净重达到98%，每块售价100元，则实际净重每kg价格为 $100/0.98*2=51.02$ 元；另1块2kg虾仁解冻后净重只有65%，每块售价75元，则实际净重每kg价格为 $75/0.65*2=57.69$ 元。

c、确认虾的品质及养殖环境，是否染色？是否违法添加发泡？是否具有虾本身的鲜甜脆嫩？烹饪对比如何？d、卫生安全，生产厂家的资质？产品的食用是否安全？是否达到了相关的国家或行业标准？是否有相关的官方检验报告？在选购虾仁时如能综合以上几点来参考，可以避免在购买南美虾仁/青虾仁时成为“冤大头”哦。

1、南美白虾的颜色

南美白虾的体色与养殖的水质环境有很大的关系，有蓝色、蓝绿、蓝黑、草绿、蓝白、褐黄、灰白、白色等。品质以蓝色、蓝绿、蓝黑、草绿为好，其余依次次之。肉质与体色成正比关系，总的来说：体色好，口感也较好。

2、如何分辨染色的虾仁。

要保持南美白虾仁本身颜色，没有好的原料和较高的加工技术是做不到的。目前许多生产商为追求利益，违规使用靛蓝（或桅子蓝）和绿色5号混合而成的染色液，对低品质的虾仁进行染色，以冒充高品质的虾仁进行销售。要识别此种染色虾仁的方法很简单：未染色的虾仁头部的肉及壳环是洁白色或白中带微黄色（捕捞时虾未消化完饲料感染所致），如是染色虾仁，整体颜色一致；未染色的原条虾的剥出的壳为透明白色，如是染色原条虾，剥出的壳带有所染得颜色。

3、如何识别过度发泡的虾仁：

南美白虾仁采用适当的发泡，可以增强口感，防止解冻时的营养物质流失，是有好处的。但许多的生产商为了增加重量而采用过度发泡，许多营养物质在发泡的过程中就流失殆尽了，长期食用此种发泡虾仁亦无益处。要识别此种发泡虾仁的方法：只须把虾仁放在开水中烫1.5—2分钟，如虾仁呈透明水色，虾仁有未熟之象即为发泡过度虾仁，俗称“玻璃虾”。

4、南美白虾、南美白虾仁烹饪要注意的问题：

南美白虾、南美白虾仁在烹饪中最好仅仅熟，切忌过火，这样才保证虾的鲜甜脆滋味，一般61—100p/500g的虾仁在开水中烫1-1.5分即熟，31—60p/500g的虾仁在开水中烫1.5—2分钟即熟。