

# 生冻波士顿龙虾

产品名称	生冻波士顿龙虾
公司名称	北京华威鼎盛世冻品商行
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:华威盛世 型号:4.54kg/件 计量单位:kg
公司地址	北京市丰台区玉泉营桥西西南郊市场天和居5号
联系电话	010-63303360 13466300168

## 产品详情

本公司供应供应生冻波士顿龙虾，品牌华威盛世，型号1\*10磅/4.54kg。参数为：原料龙虾，水产及制品种类 虾类，品种 龙虾，净含量 500 - 600g/只，计量单位 kg，等级 a级。质量保证，欢迎咨询洽谈。

龙虾是海洋中最大的虾类，生活在地中海沿岸一直到北海一带，以澳大利亚和南非所产质量为佳。我国主要产于东海和南海，以广东南澳岛产量最多，夏秋季节为出产旺季。

龙虾一般体长30厘米，体重500克左右（最重的可达5千克），体粗壮，圆柱形，略扁平，身体呈橄榄色并密布白色小点；整个身体分为头胸部和腹部两部分：头胸部发达，头胸甲坚硬多棘刺，两对触角较长，尤其是第二对触角更长，头胸部的五对步足也较发达，触角和步足展开很角神话里的龙，故得名；腹部较短，五对游泳足已基本退化，尾部有尾肢。

龙虾体大肉多，营养丰富，滋味鲜美，是名贵的水产品。民间吃龙虾，多蒸或煮熟后剥壳取肉，蘸姜醋等调味料食用。龙虾在西餐中即可做冷菜也可做热菜，属高档烹饪原料。

## 营养价值

1、从蛋白质成分来看，龙虾的蛋白质含量高于大多数的淡水和海水鱼虾，其组成优于肉类，含有人体所必需的而体内又不能合成或合成量不足的8种必需，还含有脊椎动物体内含量很少的，另外，龙虾还含有对幼儿而言也是必需的；

2、龙虾的脂肪含量不但比畜禽肉低得多，比青虾、对虾还低许多，而且其脂肪大多是由人体所必需的不饱和脂肪酸组成，易被人体消化和吸收，并且具有防止胆固醇在体内蓄积的作用；

3、龙虾和其他水产品一样，含有人体所必需的矿物成分，其中含量较多的有钙、钠、钾、镁、磷，含量比较重要的有铁、硫、铜等。龙虾中矿物质总量约为1、6%，其中钙、磷、钠及铁的含量都比一般畜禽肉高，也比对虾高。因此，经常食用龙虾肉可保持神经、肌肉的兴奋性。

4、从维生素成分来看，龙虾也是脂溶性维生素的重要来源之一，龙虾富含维生素a、c、d，大大超过陆生动物的含量。