

# 艾仑供应虾婆干、干虾婆 欢迎前来选购！

产品名称	艾仑供应虾婆干、干虾婆 欢迎前来选购！
公司名称	日照市艾仑船舶服务有限公司
价格	面议
规格参数	品种:虾蛄/琵琶虾 产地/厂家:山东 用途:食用
公司地址	日照市岚山区圣岚路
联系电话	18663319933

## 产品详情

“虾爬子”是东北的叫法，北京叫“皮皮虾”，南方叫“爬虾”，广东香港等地也叫“濼尿虾”，其实都是一回事。在海边的都知道，虾爬子在水里，无数小须子边游边爬的样子很有趣，我感觉还是叫“虾爬子”最形象。虾爬子的最好吃法应该是清蒸（比水煮要更鲜），用手扒着吃，还有一种做法是用调料制成卤虾爬子也可以做成炸虾爬子和椒盐虾爬子等，虾爬子还可在鲜活时取肉，用来包饺子或做汤，还可将煮熟的虾爬子晒干，去皮取肉制成珍贵的海产品慢慢享用。扒虾爬子的方法多种多样，推荐方法是：先将簸箕尾掐掉，放在嘴中咂一咂，再揭掉背上带节的甲壳，壳一揭开就露出了完整的虾肉，即可大口享用；然后扯掉那一对大刀咬碎吃肉；最后将头胸部内的肉慢慢吃净。活的洗净，用剪刀剪去两面的边刺，放锅中蒸十分钟，你将会很容易的吃到虾爬子。腌制虾爬子:将买来的下爬子，用盐水逐个清洗干净。然后用开水将盐溶解，用开水的目的是制成高浓度的饱和液。如果加点花椒味道更好。等盐水温度降到室温时，就可以把下爬子放入了。注意盐水一定要漫过下爬子，不然露在上面的要发黑！密封后一个月，等发了后就可以吃了

日照市艾仑船舶服务有限公司是从事海产品、木材、茶叶、中药材的生产、加工、销售；国际国内航行船舶的代理、配载、租赁，船员接送、安置；船用生活品、物料及备件供应，船舶维修，为船东、船舶供应商等提供优质快捷的报关报检等服务的企业。公司拥有一支业务经验丰富，服务水准优良，高素质的员工队伍。其合理的价格，优质的商品品质和完善的人性化服务，受到各界、各级商界客户朋友和抵港船只的好评。我们真诚地希望与全球船东企业和船舶供应商企业以及各级相应客户商朋友建立良好的合作伙伴关系。随时为您的到来，提供优质、快捷和诚信的服务。新世纪公司将以崭新的精神面貌，一如既往地竭诚为船方、国内外客户提供优质、高效的服务，以答谢各界朋友的支持与关怀，并热切期望继续发展与国内外朋友的友谊与合作，共创美好未来。

本产品的品种是虾蛄/琵琶虾，产地/厂家是山东，用途是食用，规格是41~50（只/kg），体长是8-13（cm），挥发性盐基氮是2（mg/kg），等级是一级