

常年供应皮皮虾/虾虎/虾蛄/爬爬虾/撒尿虾鲜活水产品

产品名称	常年供应皮皮虾/虾虎/虾蛄/爬爬虾/撒尿虾鲜活水产品
公司名称	城阳区德泰盈水产批发部
价格	面议
规格参数	品种:皮皮虾/虾蛄 产地/厂家:青岛/烟台/江浙地区 用途:食用
公司地址	青岛市城阳区蔬菜水产品批发市场水产南市24号
联系电话	86 132 06491555 18854253111

产品详情

皮皮虾又称“撒尿虾”，“爬爬虾”，之所以有这个怪名，是因为当它离水时，身上总有一股水会流出来，好像婴儿撒尿，所以得了一个相当不雅的名字，这种虾是白天潜伏在海底的污泥中，夜间才出来在海滩上觅食，在它爬行的泥滩上，会留下尾扇琶那样的痕迹，所以也叫“爬爬子”。

蒸煮方法：把水烧开，放适量的盐（必须放）滚水里面放入爬爬虾，一般看到虾的颜色变成红色再稍等一小会儿就行了。

注：吃皮皮虾最好蒸，煮容易流失营养，上气后最好有8-10分钟。

皮皮虾怎么剥：把头拧掉，插入筷子，差到差不多快尾巴那一节，然后就可以用筷子把坚硬的壳撬开，可以都试几次。

本产品的品种是皮皮虾/虾蛄，产地/厂家是青岛/烟台/江浙地区，用途是食用，规格是13~15（只/kg），成活率是90（%），生长方式是野生，生长环境是海水，类型是活虾，体长是8-10-12（cm），海鲜是鲜活