

[正宗] 长岛金钩海米 (原味鲜即食)

产品名称	[正宗] 长岛金钩海米 (原味鲜即食)
公司名称	烟台市芝罘区宝珍海产品经营部
价格	40.00/克
规格参数	品牌:宝珍 品种:长岛金钩海米 售卖方式:散装
公司地址	慎礼市场B3-21号
联系电话	86 0535 13455559555 13455559555

产品详情

品牌	宝珍	品种	长岛金钩海米
售卖方式	散装	等级	特级
净重	500 (g)	原产地	山东
保质期	365 (天)	生产厂家	烟台
原料与配料	海米	特产	是

“小金钩儿”是海米家族中的珍品，鲜美异常。因其色泽金黄，其状如钩而得名。每年春秋两季，渤海湾中有回游小红虾出没，渔人将其打捞上来，立灶煮熟，晒几个爆日头，虾壳焦脆时即可摔制海米了。

海米的制作过程称为“摔海米”，摔海米有好几种方式，一种是直接摔打，将晒干的少许小红虾装在袋子中，攥住袋子口朝地用力摔数十下，虾头、虾壳、虾的毛爪都摔掉了，再用簸箕顺风簸出，就制成了小金钩海米。第二种是像老农扬麦子那样，将晒干的小红虾厚厚地摊在水泥地上，用石碌碡在上面来回滚碾，虾壳压碎后，用木锨扬入空中，借助风力分开虾米与虾壳。扬完的虾米、皮壳尚未去净，再装入密眼网袋内，两人提袋颠翻搓撞，倒出后再用旧网衣轻轻搓擦，直至皮壳去净，才算大功告成。大概正是因为去壳取肉的过程有如舂谷成米，故而不叫虾干，而称海米。

民间称最好的海米是长岛独有的小金钩，别看小，可个头整齐、体表光滑，色泽金黄，状如弯钩，其味鲜美，含有大量的无机盐和多种对人体有益的微量元素，营养价值极高。

“小金钩儿”除了干嚼，还可以拌菜，抄菜，包饺子特鲜。