

供应各种规格 特级优质虾仁/虾皮 个大肉饱

产品名称	供应各种规格 特级优质虾仁/虾皮 个大肉饱
公司名称	上海冉皓贸易有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	品牌:仙境干虾仁 净重:500 (g) 保质期:360 (天)
公司地址	上海市闵行区金都路1128号3幢4096室
联系电话	86 21 62907680

产品详情

品牌	仙境 干虾仁	净重	500 (g)
保质期	360 (天)	水分含量	5 (%)
原产地	山东	生产厂家	山东蓬莱立群养殖场
等级	一级	规格	齐全
生产日期	2010年	售卖方式	包装
特产	是		

简介

虾米，即干虾仁，又名海米、金钩、开洋。是用鹰爪虾、脊尾白虾、羊毛虾及其周氏新对虾等加工的熟干品。

虾米是著名的海味品，有较高的营养价值据测定每一百克虾米含蛋白质58.1克，脂肪2.1克，糖类4.6克，钙577毫克，磷614毫克，铁13.1毫克，还有多种维生素等。

虾米最有营养价值的成分实际上是虾皮及其虾仁上红颜色的成分，名称叫虾青素，是至今为止发觉的最强的抗氧化剂，虾皮中的含量是800ppm左右，但假如红色成分已经褪色，说明虾青素已经被氧化了。

虾米的加工方法

虾米的加工方法主要有两种，即水煮法及其汽蒸法。水煮法是传统的加工方法，日前普遍采纳此法。其加工方法如下：

1、原料处理：在水煮前，需要先把原料虾按质量、大小分类。对混有砂及其污物的虾，需要在清水中洗刷干净，剔除小虾、小鱼及其要物。为幸免虾出现贴皮现象，在煮前要用冷水(最好用冰水)浸泡原料虾20分钟左右。

2、水煮：取清洁的饮用水煮，水与原料重量比为4：1。按水的重量加入5%-6%的盐。先把盐水烧开，再将原料虾投入锅中。每锅虾煮沸6分钟左右。煮虾过程中要用笊篱沿锅边缘接连不断同向搅动虾料，并去掉水面上的浮沫。把虾捞出水面，如虾壳很快发白，表明已熟透，可马上捞出。每煮一锅都要加适量的盐以保持盐水的浓度。约煮5锅后，盐水已变混浊，需及时换水。

3、干燥：虾米干燥的方法有晒干或烘干两种。将煮熟的虾捞入筐中，沥干水后出晒。如遇阴雨天气，则应薄摊于室内风干，切勿堆放，以免虾料内部过热而变质。出晒时，把虾摊在草席或竹帘上，要适宜翻动，使其快速、均匀干燥。有条件的可把熟虾稍经冷却后均匀摊放在烘竹帘上，推进烘道进行烘干，烘道温度宜保持在70-75 度，时间为2-3小时。

4、脱壳：可用虾米脱壳机进行脱壳，也可手工剥脱。手剥的虾米色泽鲜艳，个体完整，成品率高。少量的干虾脱壳，也可采纳把虾装进麻袋，两手持麻袋在水泥地板或石板上摔打，将虾壳壳脱掉。

5、包装：将脱壳后的虾米过筛，分级，并根据虾米大小及其外观质量分级包装。可用小塑料袋定量包，平常每袋500克1000克，最后装入大纸箱。

虾米的鉴别技巧

没加过色素的虾米，虽外皮微红，但里面的肉却是黄白色的，而添加了色素的虾米，皮肉都是红的。因为色素基本上没有气味及其味道，所以用鼻子闻用嘴尝都感觉不到，如条件同意，可先用水泡上几颗海米，如加的是平常色素，则水会变红。

与虾米相关的菜谱

海米炒洋葱，干烧八宝鳊鱼，滑炒虾仁，爆炒虾仁，水炒苜蓿虾仁

虾粒粟米饺，海鲜扒豆腐，炒捻捻，锅巴虾仁，海米炒蕨菜

碧绿韭菜饺，碧绿虾仁，豆苗虾仁，炸菊花虾包，海米珍珠笋

虾仁酿香菇，炸虾球，清汆丸子，荔枝虾仁

烹饪指导

虾米烹饪前须清洗，平常第一遍泡出的水不要使用。

- 1、 虾米做汤、做菜肴的配料均可；
- 2、 泡发海米前先用清水冲洗一下，然后放入温水中浸泡至软即可；
- 3、 泡海米的水，营养丰富可用于烹制菜肴。

食疗效果

虾米味甘、咸、性温；

起到补肾壮阳、理气开胃之功效。

备注

虾米的保存：

- 1、淡质虾米可摊在太阳下，待其干后，装入瓶内，保存起来；
- 2、咸质虾米，切忌在阳光下晾晒，只能将其摊在阴凉处风干，在装进瓶中；
- 3、无论是保存淡质虾米，还是咸质虾米，都可将瓶中放入适量大蒜，以幸免虫蛀

干海参、干鲍鱼、干贝瑶柱 干虾仁、干鱿鱼 加工、批发 联系电话：13917780328 qq：726671260