

阿根廷红虾

产品名称	阿根廷红虾
公司名称	青岛地中海食品有限公司
价格	700.00/箱
规格参数	L1:710 L2:630 L3:600
公司地址	青岛市市北区市场二路21号乙
联系电话	86-0532-82811101 13210081105

产品详情

青岛地中海食品有限公司

阿根廷红虾

argentine red shrimp

【原产地区】 阿根廷近南极海域

【加工方式】 船冻

【食材成分】 100%纯天然海捕捞虾

【规格等级】 I1 (10-20只/公斤) /I2 (20-30只/公斤)

I3 (30-40只/公斤) /I4 (40-50只/公斤)

【保存方式】 -18 冷冻保存

【解冻方法】 浸入常温水中约20分钟解冻；冷藏室自然解冻

【烹饪方法】 建议白灼、盐烤

【适合餐量】 每1人份2~3尾适宜，虾类菜肴建议单餐食毕

一、产品简介

阿根廷红虾来自于南美大陆东南沿海、大西洋西南部的fao41海域，远离海岸线纯净无污染的海水中。该地是最深海峡之一，表层水富含磷酸盐、硝酸盐和硅酸盐，自北向南递增。这里是世界上已知的营养盐丰富、有利于生物生长的海区之一。红虾在这种环境下自然生长，营养丰富，口感鲜嫩。大规格的虾长成需要3~4年，20厘米长的大虾属于高端珍稀海洋产品，其营养价值极高，由于活的时候就是通体红色，因而得名红虾。由于在低温纯净水域生长，肉质肥嫩，味道甘甜。

二、产品特点

- 1.健康新鲜。纯天然野生生长环境，捕捞后船上快速活冻，充分保持了其新鲜度和营养成分。
- 2.精选规格。虾体拉直有20厘米长，虾身与拇指等粗。
- 3.烹饪简易。不加任何辅料清煮、盐烤即鲜美可口，适合上班族。

三、形态特征

体长 100~200毫米

体重 25~100克，体红色，第1~6腹节后缘颜色较浓，呈鲜红色带状，头胸甲较大，易脱落。

野生 阿根廷南部南极海域，纯净无污染，水温较低，生长周期长，营养丰富，口感鲜嫩，纯野生。

质优

具有天然的粉红色虾壳，其富含蛋白质及多种营养物质，与牡丹虾、北极甜虾并列全球三种最好的生食虾。

船冻 活虾捕捞后在船上快速冷冻至零下20度以下，更好地保证了红虾的新鲜和营养。

四、烹饪示例

海盐烤红虾：

材料：阿根廷红虾、海盐、黑胡椒粉

- 1.在烤盘上铺一层海盐，将红虾放置在海盐上，上方再撒一层海盐；
- 2.撒入黑胡椒粉，腌制10分钟；
- 3.烤箱预热至200度，双面烤制15分钟后取出，撒上柠檬汁即可。

最佳食用方法——刺身。该烹调手法对原料的品质要求非常高，非低温急冻或后期冰冻的不可以进行刺身生食。买够网销售的阿根廷红虾一律按照日本进口刺身标准进行采购，完全符合生食食品安全的卫生标准。

阿根廷红虾同时适用于国内较为常见的烹调方法，例如：清蒸、红烧、碳烤、椒盐等，同时也可以用作火锅和煲汤的原料。

温馨提示：解冻后请去除虾背上的虾线，否则会影响虾的口感和鲜美度。过敏体质者、有胆囊炎者不宜食用。

小资料：

船冻与陆冻

船冻指海鲜被捕捞上船后，经过处理立即急冻，最大限度保留海鲜的鲜嫩。

陆冻是海鲜上岸后再急冻。由于船冻对船的硬件要求较高，处理成本也高，因此船冻海鲜会比陆冻海鲜的价格贵三成左右。