

镇江河虾 镇江河虾价格 老经原生农业

产品名称	镇江河虾 镇江河虾价格 老经原生农业
公司名称	镇江市丹徒区老经原生农业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	镇江市丹徒区高资街道
联系电话	13805286808

产品详情

吃了20多年虾，海虾、河虾的区别你知道吗？可别傻傻分不清了呦

我相信在日常生活中喜欢吃海鲜的朋友不在少数，尤其是现在的天气，真的是越来越凉了，所以很多喜欢吃海鲜的人都集中在这个季节开始大量的囤海鲜。因为到了冬天海鲜不仅尝起来味道不新鲜，而且价格也特别的贵。

就我个人来说我是非常喜欢吃虾这种食物的，虽然说剥起来比较的麻烦，并且肉也不多，不过只要找对了方法，尝试了一次之后觉得还会让你还想尝第二次，镇江河虾养殖，虾的种类有很多，镇江河虾，每一种都会有不同的特点，就平常吃的虾来说吧，肯定有很多人会傻傻分不清了。我身边的朋友吃了多年的虾还是分不清海虾和河虾和对虾的区别，当然也不明白为什么海虾的价格要河虾贵。

先来说说海虾吧，海虾的头部一般来说会比河虾的大，而且身上的纹理也是比较清楚，稍带红色或者蓝色的小斑点，壳虽薄但却较为硬质，因为常年生活在海水里，虾肉里所含的碘和盐也稍微高些。尝起来的味道特别的鲜美，较之河虾效果稍强一些，所以它的价格要略高一些。

而河虾呢，镇江活河虾，以青虾为主，又以沼虾为主要品种，一般身体呈现青绿的颜色，它的有带棕色的斑纹，虾壳比海虾要软，河虾里最常见的就是对虾。对虾在河虾的分类里，头部小的，而且在它们身上的肉量也特别的小，可能对虾的大小就像咱们的大拇指那么大吧，总之对虾身上的肉特别的少，而且吃起来也特别的不方便，如果想要大口大口的吃虾肉的，那么一定不建议吃这种虾。

不过虽然说河虾一般个头较小，但是虾肉里所含的蛋白质其实相差不大，这个选择的关键还在于各人对与口感与烹饪方式的选择，被制作完之后的河虾味道还是蛮好吃的，闻起来的味道也很香，现在你们大致了解这两者的区别了吗？可别傻傻分不清了呦！

其实，增氧机就是通过减少耗氧物质的存在或促进水体溶氧饱和，而间接的起到增氧的作用。简单的讲，增氧机把表面水体过剩的溶解氧积存于水体底层和充分溶解于整个水体中，同时进行水体的物质交换来促进了藻类的生长和塘底耗氧物质的转化。在阴雨连绵的天气，增氧机增氧的作用效果就不明显了。

池塘水体75%的溶解氧都来自藻类光合作用，培植藻类才能真正起到增氧的作用。所以不要过多的去依赖增氧机来增氧，培植藻类才是关键。

05、水体浅绿色、土黄色

当水体呈现浅绿色、土黄色时，水中富有植物很少，从而透明度高，水色清淡，水质较瘦。

处理方法：以上两种水色在水产养殖中遇到时，可在晴天的上午九点前后少量施无机肥(尿素、磷肥)等，可连用几次，至水色为黄绿色为止。尽量避免使用有机肥，可以配合水产原液。

06、水体红褐色

当水体呈红褐色时，水中血红裸藻大量繁殖，水色因此成红褐色，但将浮于水面的裸藻拨开，其水色多为嫩绿色。血红裸藻晴天繁殖迅速，形成红色水华，这也是水体富营养化的最明显的特征之一，这种藻类浮于水面，影响池塘光照，对水体中鱼类危害并不大。

镇江河虾-镇江河虾价格-老经原生农业(优质商家)由镇江市丹徒区老经原生农业有限公司提供。“河虾养殖,句容河虾批发,句容河虾养殖”就选镇江市丹徒区老经原生农业有限公司(www.ljysny.com)，公司位于：镇江市丹徒区高资街道，多年来，老经原生农业坚持为客户提供好的服务，联系人：经守友。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。老经原生农业期待成为您的长期合作伙伴！