

# 镇江河虾 活河虾批发 老经原生农业

产品名称	镇江河虾 活河虾批发 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

河虾与江虾大小不同：江虾体长，两侧扁，雌性长约18~24厘米，雄性稍短，河虾批发市场，体躯透明，雌性棕蓝色，雄性稍显黄色；全身披有甲壳。胸甲较坚硬而宽大，前端中央延伸成长而尖的剑颚，上缘有7~9齿；下缘有3~5齿，河虾体形细长，长1.5~3cm，整个身体由头胸部和腹部两部分构成。头胸部各节接合，由胸甲或背甲覆盖背方和两侧，头胸部粗大，后部逐渐细且狭小，额角位于头胸部前段中央，上缘平直，末端尖锐，镇江河虾，背甲前端有剑状突起，上缘有11~15个齿，下缘有2~4个齿。

河虾和白米虾的区别：

河虾广泛分布于我国江河、湖泊、水库和池塘中的河虾（又称青虾，学名叫日本沼虾（*Macrobrachium nipponense*）），是的淡水虾类。肉质细嫩，味道鲜美，河虾批发价，营养丰富，是高蛋白低脂肪的水产食品，颇得消费者青睐。

白米虾：白米虾也称太湖白虾、秀丽白虾、水虾米，主要生活在湖内的敞水区域和湖内较大的河道内，活河虾批发，它白天潜入水底，夜间升到湖水上层，所以扑虾产量较高，并喜光亮

怎么炸河虾又酥又脆

- 1、小虾洗净控干水分。放入料酒，五香粉，适量盐，味精，腌制20分钟（如果要是海里的小虾，慎重放盐）。
- 2、腌制后放入一个鸡蛋（鸡蛋能融合淀粉），再放入淀粉搅拌，让小虾上面挂上糊状。
- 3、锅内放入油加热，放油量适当多一些。油烧至八分热的时候，把虾倒入锅中烹炸。小虾非常容易熟，基本下锅翻个个就可以了。

镇江河虾-活河虾批发-老经原生农业(推荐商家)由镇江市丹徒区老经原生农业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。镇江市丹徒区老经原生农业有限公司（[www.ljysny.com](http://www.ljysny.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行

的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!