# 小河虾养殖 河虾 老经原生农业

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 小河虾养殖 河虾 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

3、味道正常。新鲜的虾有正常的腥味，如果有异味臭，则说明虾已变质。

4、肉壳紧密。新鲜的虾壳与虾肉之间黏得很紧密，用手剥取虾肉时，虾肉黏手，需要稍用一些力气才能剥掉虾壳。新鲜虾的虾肠组织与虾肉也黏得较紧，假如出现松离现象，则表明虾不新鲜。

5、颜色粉红。虾的种类不同，其颜色也略有差别。新鲜的明虾、罗氏虾、草虾发青，海捕对虾呈粉红色，河虾，竹节虾、基围虾有黑白色花纹略带粉红色。如果虾头发黑就是不新鲜的虾，整只虾颜色比较黑、不亮，也说明已经变质。

河虾与白虾营养价值：

河虾：虾营养丰富，且其肉质松软，易消化，活河虾批发，对身体虚弱以及病后需要调养的人是好的食物。

河虾体内很重要的一种物质就是虾青素，就是表面红颜色的成分，颜色越深说明虾青素含量越高。

白米虾：肉质细嫩鲜美，营养价值较高。每100g食用虾中，含20.6g蛋白质，0.7g脂肪，小河虾养殖，以及钙、鳞、铁、无机盐和维生素A等多种营养成分

怎么炸河虾又酥又脆

1、小虾洗净控干水分。放入料酒，河虾销售，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。

小河虾养殖-河虾-老经原生农业(查看)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）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!