

河虾销售 河虾 老经原生农业河虾

产品名称	河虾销售 河虾 老经原生农业河虾
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，河虾虾苗，虾的种类有很多，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，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，河虾，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！

河虾对温度的适应性较强，它们可以在0-40 的水温下生存，10-30 为它们的生长水温，25-28 为它们适宜的生长水温。当水温在10 以上时，河虾会开始进食，河虾销售，随着水温的升高，它们的摄食能力越强；当水温低于8 时，河虾的进食情况会明显减少，甚至会停止摄食。

河虾对温度的适应性较强，它们可以在0-40 的水温下生存，10-30 为它们的生长水温，25-28 为它们适宜的生长水温。当水温在10 以上时，河虾会开始进食，随着水温的升高，它们的摄食能力越强；当水温低于8 时，河虾的进食情况会明显减少，甚至会停止摄食。

第四个步骤就是河虾的饵料的投喂。在河虾的虾苗投放过后的一个月內，可以不再投放饵料，这一个月虾苗也吃不到，还会污染水质。这一个月河虾的虾苗主要吃的水里的浮游生物什么的。所以，一个月后再投放饵料，饵料的选择是一些新鲜的鱼肉，贝肉之类的水产品。投放的饵料不易多，是不剩下饵料，可以多实验几次，然后找到规律，在七月份，八月份和九月份可以适量的增加一些饵料，这个时候河虾的进食量会有所增加。投放饵料的次数是一天三次，白天一次，夜里是两次。河虾销售-河虾-老经原生农业河虾由镇江市丹徒区老经原生农业有限公司提供。镇江市丹徒区老经原生农业有限公司（www.ljysny.com）有实力，信誉好，在江苏 镇江 的虾类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进老经原生农业和您携手步入辉煌，共创美好未来！