

# 爬虾肉, 虾姑肉, 皮皮虾, 濼尿虾, 螳螂虾, 喇蛄虾,

产品名称	爬虾肉, 虾姑肉, 皮皮虾, 濼尿虾, 螳螂虾, 喇蛄虾,
公司名称	烟台多林食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:DL多林 商品条形码:930528900404 卫生许可证:SP3706021010009540
公司地址	山东省烟台市芝罘区将山路6号
联系电话	0535-6082120 18663878599

## 产品详情

品牌	DL多林	商品条形码	930528900404
卫生许可证	SP3706021010009540	产品标准号	SB/T10379
净重	150 (g)	原料与配料	爬虾
保质期	365 (天)	原产地	山东
生产厂家	烟台多林食品有限公司	储藏方法	-18
等级	出口	规格	16尾18尾20尾21尾24尾
生产日期	2010-8	售卖方式	包装
特产	是	产品类别	其他

“爬虾子”是我们东北的叫法，北京叫“皮皮虾”，南方叫“爬虾”，广东香港等地也叫“濼尿虾”，其实都是一回事。在海边的都知道，爬虾子在水里，无数小须子边游边爬的样子很有趣，我感觉还是叫“爬虾子”最形象。爬虾子的最好吃法应该是清蒸（比水煮要更鲜），用手扒着吃，还有一种做法是用调料制成卤爬虾子也可以做成炸爬虾子和椒盐爬虾子等，爬虾子还可在活鲜时取肉，用来包饺子或做汤，还可将煮熟的爬虾子晒干，去皮取肉制成珍贵的海产品慢慢享用。扒爬虾子的方法多种多样，推荐方法是：先将簸箕尾掐掉，放在嘴中啣一啣，再揭掉背上带节的甲壳，壳一揭开就露出了完整的爬虾肉，即可大口享用；然后扯掉那一对大刀咬碎吃肉；最后将头胸部内的肉慢慢吃净。活的洗净，用剪刀剪去两面的边刺，放锅中蒸十分钟，你将会很容易的吃到爬虾子。腌制爬虾子:将买来的下爬子，用盐水逐个清洗干净。然后用开水将盐溶解，用开水的目的是制成高浓度的饱和液。如果加点花椒味道更好。等盐水温度降到室温时，就可以把下爬子放入了。注意盐水一定要漫过下爬子，不然露在上面的要发黑！密封后一个月，等发了后就可以吃了

“爬虾子”是我们东北的叫法，北京叫“皮皮虾”，南方叫“爬虾”，广东香港等地也叫“濼尿虾”，其实都是一回事。在海边的都知道，爬虾子在水里，无数小须子边游边爬的样子很有趣，我感觉还是叫“爬虾子”最形象。爬虾子的最好吃法应该是清蒸（比水煮要更鲜），用手扒着吃，还有一种做法是用调料制成卤爬虾子也可以做成炸爬虾子和椒盐爬虾子等，爬虾子还可在活鲜时取肉，用来包饺子或做汤，还可将煮熟的爬虾子晒干，去皮取肉制成珍贵的海产品慢慢享用。扒爬虾子的方法多种多样，推荐方法是：先将簸箕尾掐掉，放在嘴中啣一啣，再揭掉背上带节的甲壳，壳一揭开就露出了完整的爬虾肉，即可

大口享用；然后扯掉那一对大刀咬碎吃肉；最后将头胸部内的肉慢慢吃净。活的洗净，用剪刀剪去两面的边刺，放锅中蒸十分钟，你将会很容易的吃到虾爬子。腌制虾爬子:将买来的下爬子，用盐水逐个清洗干净。然后用开水将盐溶解，用开水的目的是制成高浓度的饱和液。如果加点花椒味道更好。等盐水温度降到室温时，就可以把下爬子放入了。注意盐水一定要漫过下爬子，不然露在上面的要发黑！密封后一个月，等发了后就可以吃了