

郴州龙虾酱 辣之源调味油 龙虾酱厂家

产品名称	郴州龙虾酱 辣之源调味油 龙虾酱厂家
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

【有一种龙虾，千万不能吃】

死虾（未煮之前就已死了）一定不要吃，虾一旦死了，其体内的组胺酸会被细菌分解成有害的组胺物质。

随着虾死的时间的延长，十三香龙虾酱哪家好，虾体内积累的有害物质更多，容易引起饮食不当或不适。

那么，如何辨别自己吃到的是活虾还是死虾呢？

方法有二：

看虾尾是否卷曲

如果发现虾的尾巴是卷曲的，则说明在下锅前它是活的，新鲜的；

如果它的尾巴是直的，则说明在下锅之前，龙虾酱厂家，虾早已死掉，不新鲜。

看虾的头部和身体连接处是否出现爆裂的情况

新鲜虾的接口会完好无损，不新鲜的就会出现爆裂的情况。

【虾虽美味，但3类人能不吃就不吃】

对于美味的小龙虾，并不是人人都能有口福。

有些人因为身体原因，真的劝你别吃。

类，对虾过敏的人

有些人尽管知道自己对龙虾过敏，但抵不住美味的吸引，仍然会去吃。

这种侥幸心理万万不可有！

虾肉里面的蛋白结构特别容易导致人发生过敏，弄不好会危及生命。

第2类，关节病患者

如果正处于病发期，一定不要吃小龙虾，虾属于高元素食物，容易加剧症状。

如果没有发病，可以少量食用，龙虾酱品牌，尝尝味道就行，避免边吃虾边喝啤酒，容易诱发疾病。

第3类，过敏疾病患者

如有支气管疾病、皮炎、腹泻等等，吃虾可引起这些疾病发作。

【食用小龙虾是从野外河沟捞的？】

早期确实有不少小龙虾是从河、湖甚至稻田里提取，但随着这些年小龙虾受到追捧，各地的小龙虾的密度根本不足以满足捕捞需要，现在餐桌上的小龙虾都是养殖的了。

人工养殖小龙虾不是什么困难的事情，郴州龙虾酱，传闻中“小龙虾酷爱钻孔打洞，所以养殖成本太高”的说法也站不住脚。小龙虾养殖在上世纪50~60年代就开始推广，到80年代就已经形成了很大规模。以湖北省为例，2013年荆州市小龙虾产量15.8万吨，潜江市产量3万吨，估计全省小龙虾养殖面积450万亩，产量34.75万吨。如果算上整个从养到吃的产业链，小龙虾的产值要超过400亿元。

郴州龙虾酱-辣之源调味油-龙虾酱厂家由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司（www.lzy.net.cn）为客户提供“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”等业务，公司拥有“辣之源”等品牌，专注于调味酱等行业。欢迎来电垂询，联系人：陆经理。