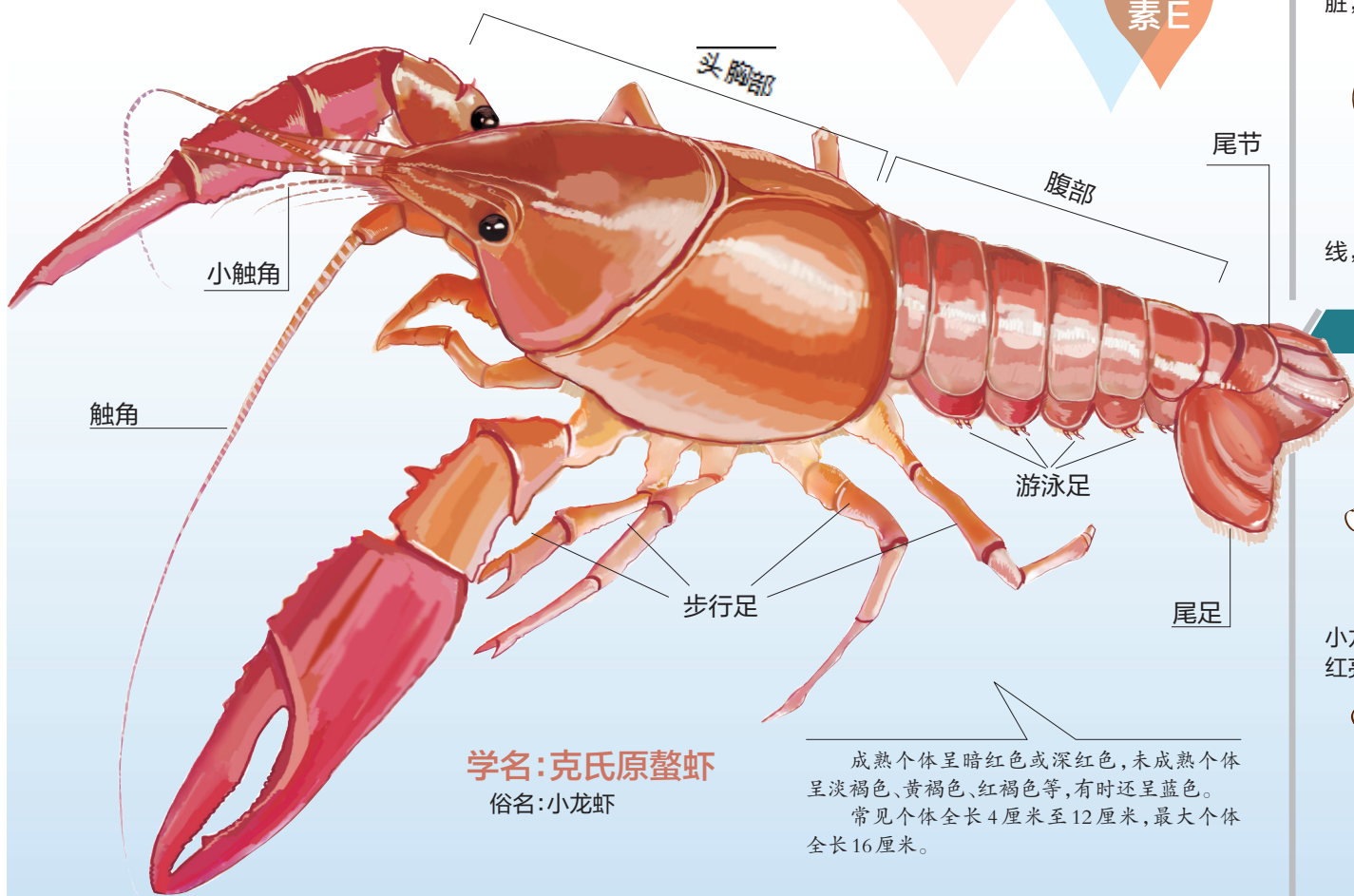


虾红是非多

专家有话说

□记者 范瑞 见习记者 王澍 实习生 郭学锋

炎炎夏日,不少人爱吃小龙虾,其肉质弹滑、麻辣鲜香,光是想想就让人流口水。不过“虾红是非多”,网上关于小龙虾的谣言一直不断。本期《图说》就请河科大动物科技学院任洪涛博士、河科大一附院皮肤科主任付宏伟及关林王记爆炒小龙虾老板王恩,给咱讲讲小龙虾。



学名:克氏原螯虾
俗名:小龙虾

成熟个体呈暗红色或深红色,未成熟个体呈淡褐色、黄褐色、红褐色等,有时还呈蓝色。
常见个体全长4厘米至12厘米,最大个体全长16厘米。

★ 有传言说小龙虾生活在臭水沟里,实际上,小龙虾对水质要求严格,在水体出现缺氧、缺饵、污染等情况时,常爬出水面进入另一水体。

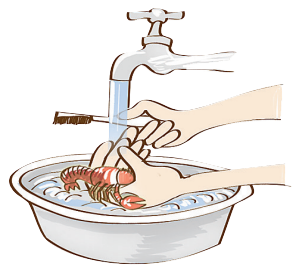
★ 克氏原螯虾生长于淡水环境,栖息地多为土质,在食物较为丰富的静水沟渠、池塘和浅型湖泊中数量较多,并多以**水草、树根或石块**作为隐蔽物。



我市市面上的小龙虾90%来自湖北潜江、江苏盱眙(xūyí),本地有个别试点养殖场。

★ 市面上销售的小龙虾多为池塘养殖,主要靠饲料喂养。一般正规水产养殖场考虑到经济效益,很重视水质,避免养殖水质恶化,出现寄生虫等情况。因此,一般小龙虾寄生虫极少,即便有,在经过高温烹饪后也能完全杀死。

小龙虾清洗步骤



用清水将小龙虾刷洗干净。

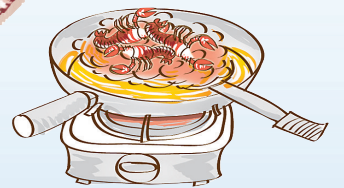


掰开头部虾壳,去除头部,将内脏择净。虾黄紧挨小龙虾肝脏,易受污染,最好也择净。

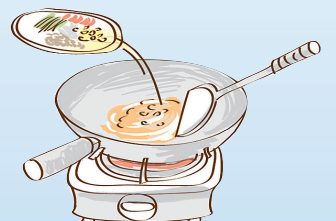


拽住尾部中间尾节,抽出虾线,并用清水将小龙虾洗净控干。

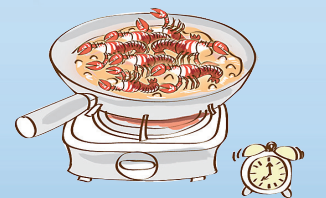
麻辣小龙虾制作步骤



将食用油烧至七成热,放入小龙虾,炸至七八成熟,虾壳颜色红亮后出锅待用。



留少量油,油热后放入葱、姜、蒜炆锅,随后放入麻椒、辣椒、桂皮、八角等香料,大火爆出香味后放入小龙虾翻炒。



加适量水开大火煮,放入盐、糖等调料,约5分钟汤汁浓稠后即可出锅。

生活习性

有“占地盘”行为
对同类有侵略性

以昆虫、碎屑等为食

夜间活动
底栖爬行

有较强的攀缘能力和掘洞能力