

虾，甲壳亚门(Crustacea)十足目(Decapoda)游泳亚目(Natantia)动物。俗称角爪(方言音ge zhao)。近2,000种。特征为体半透明、侧扁、腹部可弯曲，末端有尾扇。第二触角长，鞭状。腹肢是游泳肢。海洋及淡水湖泊、溪流中都有。大小从数米到几毫米，平均4~8厘米。体型大者称为大虾。藉腹部和尾的弯曲可迅速倒游。吃微小生物，有的吃腐肉。

虾营养极为丰富，含蛋白质是鱼、蛋、奶的几倍到几十倍;还含有丰富的钾、碘、镁、磷等矿物质及维生素A、氨茶碱等成分，且其肉质和鱼一样松软，易消化，不失为老年人食用的营养佳品，对健康极有裨益;对身体虚弱以及病后需要调养的人也是极好的食物。镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好的保护心血管系统，它可减少血液中胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死。

虾中含有丰富的镁，经常食用可以补充镁的不足。虾的通乳作用较强，并且富含磷、钙、对小儿、孕妇尤有补益功效。日本大阪大学的科学家最近发现，虾体内的虾青素有助于消除因时差反应而产生的“时差症”。



虽然我很美味，
也很有营养，
但是不适合所
有人哦~

☆对少数老年人来说，尤其是一些过敏性疾病患者，如过敏性鼻炎、支气管炎、反复发作性过敏性皮炎等患者则不宜吃虾。

小贴士:

色发红、身软、掉拖的虾不新鲜尽量不吃，腐败变质虾不可食;虾背上的虾线应挑去不吃。

买虾的时候，要挑选虾体完整，外壳清晰鲜明，肌肉紧实、身体有弹性，并且体表干燥洁净的。一般来说，头部与身体连接紧密的，就比较新鲜。

另外，并不是所有的生鲜虾都新鲜，可能经过长时间运输已经死亡，相反，如果在捕捞出来后，趁其活着的状态经过急冻处理后，仍然可以保持其自身的Q弹口感和新鲜味道。



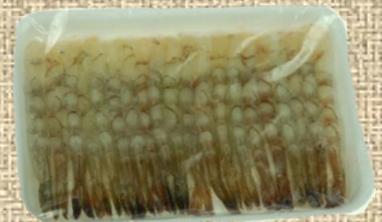
◆久华世推荐商品及菜单



商品名	无头甜虾M50尾
规格	(7.0cm-7.4cm)50尾

商品名	无头甜虾L20尾
规格	(7.5cm-8.0cm)20尾

商品名	有头北极虾LM20尾
规格	(11.0cm-11.9cm)20尾



商品名	北极甜虾原料
规格	(120-140尾)1kg

商品名	阿根廷红虾
规格	(120-140尾)1kg

商品名	麻虾拉直虾31-40
规格	25尾*20盒*2箱/捆

※根据国际标准，虾的大小划分方法为：450g虾中有几尾，即尾数数字越小，虾的个头越大。



上述菜单均使用本期推荐商品，如有需要
请向我司销售人员咨询制作方法。



久华世（成都）商贸有限公司
地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室
代明秀：183-8209-0806（日餐担当）
江未洛：182-1562-3310（西餐担当）