

## 基围虾怎么洗？？基围虾的虾线怎么清洗呀？

从头部跟尾部连接的地方掰断,然后用手挤压头部那个屎就出来了,连接头部的那个屎有一根那个黑线那就是它的肠子轻轻拉出来就可以了。

## 白虾和基围虾价格为什么差那么多？

淡水养殖的海白虾，因其价格适中，很受人们的欢迎。海白虾含有丰富的蛋白质，营养价值很高，其肉质和鱼一样松软，易于消化，同时含有丰富的矿物质（如钙、磷、铁等）。而基围虾，体长8cm左右，体表有许多凹陷部分，其上生有短毛。昔日基围虾是生长在水稻田基的围栏内，所以称为“基围”，现代则多数在河口建造养饲池人工饲养。海白虾和基围虾有明显区别：基围虾的壳较硬，有明显的黄红色条纹，个子偏小，口感脆甜，额头上无刺；而海白虾个头肥大，额头上有刺，虾肉组织发硬，口感不如基围虾，且无甜味。