

# 皮皮虾大量上市,价格降了

## 5月1日黄渤海将进入休渔期 想吃海鲜的抓紧冲

□ 全媒体记者 杨辉



最近逛日照海鲜市场的市民,应该都发现了各类海鲜价格波动特别明显,尤其是咱们大家爱吃的皮皮虾,清明小长假一过就迎来了一波降价。

前些日子,皮皮虾还卖到80多元一斤,如今一斤30元到50元就能拿下,性价比一下子拉满了。价格一亲民,海鲜市场里选购的人流也明显热闹了不少。

为啥皮皮虾价格降得这么快?据石臼所海鲜农贸市场摊主介绍,一是,天气渐渐回暖,海水温度升上来了,皮皮虾长势飞快,近海捕捞量跟着大增,市场供货充足,价格自然就往下走了。二是,假期亲朋好友聚餐多,皮皮虾需求量暴涨,价格顺势走

高。现在假期结束,消费热度回落,供货又十分充裕,价格也就稳稳降下来了。

不过懂行的都知道,海鲜价格本就起伏不定,天气好坏、时令变化,还有渔船出海情况,随时都会影响市场行情。眼下,皮皮虾虽说实惠,但后续价格会不会再有变动还真说不准,大家买的时候多逛逛看看行情,按需挑选就好。

要说咱日照人吃皮皮虾,最地道经典的吃法还得是清蒸,简简单单上锅蒸,最大程度保留皮皮虾本身的鲜甜原味,好吃又省事。还有不少老食客偏爱特色吃法,把剥好的虾肉配上新鲜香椿凉拌,风味独特,尝过就忘不了。

最后给大家分享个挑皮皮虾的小窍门,轻松分清公母,想吃带籽的一眼就能选对:母虾腹部靠近头颈的位置,有三条乳白色横线,身形偏小、脖颈纤细;透光看的话,母虾背部中间能看到一条实线,那是满满的虾籽,公虾通体色泽均匀没有这条线。另外还有个小区别,公虾多一对细小腿,母虾是没有的。

提醒一下各位市民游客,黄渤海5月1日就要正式进入休渔期了,算下来距离封海还有十几天,趁现在海鲜又肥又便宜,抓紧时间敞开吃起来吧。

