

天然蝦乾

我們的蝦乾是經由大火煮到殼肉分離,再過熱情的南台灣太陽曝曬 2-3 天



等完全乾燥後，由我們壯丁幫忙摔殼，把外殼摔掉，



經過大網目把蝦殼先慮出,就看到如圖片上面,蝦子只剩不到一半!

以為這樣就結束了嗎?

沒有喔~還要再經由人工一顆一顆挑選,把有有些蝦頭的部份跟雜殼挑選乾淨,就是您手上的蝦乾了~而且 10 斤的小蝦子,做出來的乾蝦大約只剩 1 斤而已!



只為了提供讓大家吃的安心又健康^^



蝦乾拿回家後，請冷凍保存(不含防腐劑)，

我們的蝦乾可以直接食用，當下酒菜或泡茶時都相當搭配喔~

如果要拿去料理~千萬不要在用水浸泡過 那會流失很多甜味~

料理方式~您所想到的料理都派的上用場