Krewetki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3286 razy.

Zamieszkują strefę przybrzeżną wszystkich mórz i oceanów. Jest wiele odman krewetek, które różnią się wielkością i kolorem skorupy. Są to małe skorupiaki bez kleszczy, długości od 2 do 30 cm. Zwykle o piękne, delikatnie ubarwionym pancerzu, często dostosowują swój kolor do barwy otoczenia. Ich ciało jest spłaszczone bocznie o wydłużonym kształcie. Mają dobrze ukształtowane odnóża. Najczęściej można kupić krewetki czerwone, długości 6-7 cm, różowe tzw. olbrzymie, długości 15-20 cm i szare długości 3-6 cm. Mięso krewetek różowych i czerwonych jest smaczniejsze i bardziej cenione niż szarych. W handlu nazywa się je różnie. Niekiedy te smame krewetki występują pod różnymi nazwami. Małe krewetki, ze względu na wykorzystanie, często nazywa się koktajlowymi albo shrimps. W Ameryce wszystkie krewetki to shrimpsy. Najczęściej sprzedaje się krewetki ugotowane /większość krewetek gotuje się na statku połowowym, żeby się nie zepsuły/ i zamrożone, rzadziej surowe; obrane albo w skorupce; całe albo same ogony. Krewetki można podawać na gorąco i na zimno. Przeważnie gotuje się je w wodzie i na parze, dusi, piecze na ogniu lub na ruszcie albo smaży. Robi się z nich zupy, smaży w cieście, dodaje do omletów i naleśników oraz do potraw z duszonych ryb. Przyrządza się z nich galaretki, koktajle. musy, pasty i dodaje do sałatek.