

说起虾类大家应该都不陌生，夜宵摊当中的小龙虾，高档餐厅当中的大龙虾，还有明虾、对虾、九节虾等一系列口感劲道，虾肉紧实的虾。大家都知道虾一旦受热之后就会变成红色，这也是代表这只虾变熟了。



能煮熟的虾会变成红色，要是虾煮不熟该怎么办？最近看到了一种神奇的虾类，竟然敢在火山口觅食。



这种奇特的虾就是——“白色盲虾”。

号称煮不熟的虾，其实煮的熟

大家应该都看过西游记，在西游记当中有着这么一个剧情，车迟国有三个妖精要和唐僧师徒斗法，其中一个大仙就能够在油锅当中洗澡，这种事情令人唏嘘不已。



白色盲虾的原理也与这些类似，在火山喷发时，火山口当中喷出的浓浓火山烟雾可是有着近450°C的高温，但是在深海当中的温度也是极其的底，即使火山口喷出的高温也会被寒冷的海水瞬间中和也就没有那么高的温度了。仔细一看这些白色盲虾也是在火山口的边边觅食。



当然这白色盲虾也不尽是骗人的手段，它也还是有些真材实料，虽然火山口的高温被缓和了，但是在火山口的周围也是有着60°C~100°C的高温，这样高的温度能够把人烫伤，所以能够在这高温当中生存觅食的白色盲虾也是有点东西的嘛！！



## 白色盲虾好吃吗？

看到这种能耐高温，不好煮熟的虾，不少吃货就来问了：这种虾好吃吗？味道怎么样？到底能不能煮熟啊？不能煮熟也没事我可以凉拌，刺身。

当然因为这种白色盲虾生活在深海海底的活火山周围，所以一旦它离开了那个高温的环境就会被冻死，而且由于它的食物是火山喷发出的物质，这样的白色盲虾是充满着有毒的物质所以吃货们就不要打这些毒虾的主意了。



[#遥遥计划#](#)