

COMMON NAMES (S)	California spiny lobster
LATIN NAME	<i>Panulirus interruptus</i>
DESCRIPTION	Spiny, hard-shelled carapace, long antennae and 10 legs. Color varies from dark black-red to light red in live state. California spiny lobster lack edible pinching claws; however, meat yield from tail is greater than from clawed lobster; spiny lobster meat also is sweeter than that of clawed lobster. Harvested with traps in southern California.
SIZE	Whole lobster generally range 1 - 5 lbs; average size is 1 1/2 - 2 lbs. Minimum size is 3 1/4 inches carapace length, weight approx. 1 1/4 lbs.
AVAILABILITY	Open season from early October to mid-March. Whole raw lobster available fresh or frozen. Whole cooked usually frozen, but fresh available. Also available live in season.
NOMBRE(S) COMÚN(ES)	Langosta de California
NOMBRE EN LATÍN	<i>Panulirus interruptus</i>
DESCRIPCIÓN	Tiene el carapacho espinoso y duro, antenas largas y 10 patas. Cuando el animal está vivo su color varía de rojo negruzco oscuro a rojo suave. La langosta de California no tiene tenazas comestibles; sin embargo, la cantidad de carne que se obtiene de la cola es mayor que la que tiene la langosta con tenazas. Además la carne de la langosta espinosa es más dulce que la de la langosta con tenazas. Se captura con trampas en el sur de California.
TAMAÑO	El peso de la langosta completa varía de 1 a 5 libras, con un peso promedio es de 1 1/2 a 2 libras. La longitud mínima del carapacho es de 3 1/4 pulgadas y pesa aproximadamente 1 1/4 libras.
DISPONIBILIDAD	La temporada de pesca se inicia a principios de octubre y dura hasta mediados de marzo. La langosta entera cruda está disponible fresca o congelada. La langosta completa cocinada está disponible generalmente congelada pero se puede conseguir fresca. Durante la temporada también está disponible viva.
NOM COMMUN	Langouste de Californie
NOM LATIN	<i>Panulirus interruptus</i>
DESCRIPTION	Elle est épinée, à la carapace dure, aux longues antennes et elle a 10 pattes. La couleur varie d'un rouge-noir foncé à un rouge clair lorsque vivant. La langouste de Californie ne possède pas de pinces comestibles toutefois elle a plus de viande dans la queue que les homards à pinces. La viande de langouste est aussi plus sucrée que celle du homard. Elle est pêchée à l'aide d'attrapes en Californie du Sud.
TAILLE	Un homard entier pèse entre 450gr et 2,2 kg; sa grandeur moyenne est de 700 à 900 gr. La taille minimum a une carapace d'au moins 8 cm et un poids d'environ 550 gr.
DISPONIBILITÉ	La pêche ouverte est de début octobre à la mi mars. Un homard entier, cru peut être obtenu frais ou congelé. Un homard entier cuit est le plus souvent congelé mais peut être obtenu frais. Peut aussi être obtenu vivant en saison.
GEBRAUCHLICHER NAME	Kalifornischer Stachelhummer
LATEINISCHER NAME	<i>Panulirus interruptus</i>
BESCHREIBUNG	Mit stacheligem, harten Rückenpanzer, langen Fühlern und 10 Beinen, variiert die Farbe des lebenden Hummers von dunklem, fast Schwarzrot bis zu Hellrot. Der kalifornische Stachelhummer hat keine eßbaren Scheren. Der Fleischgehalt des Schwanzes ist jedoch bei dieser Hummerart größer als beim mit Scheren ausgestatteten Hummer und zudem ist auch sein Fleisch von süßerem Geschmack. Der Stachelhummer wird mittels Fallenkorb gefangen.
GRÖßE	Des Körpergesamtgewicht des Hummers liegt zwischen 1 und 5 Pfund (450 Gramm und 2.2 Gramm). Durchschnittsgewicht ist etwa 1.5 bis 2 Pfund (700 bis 900 Gramm). Die Minimalgröße liegt bei 8 cm Länge und einem korrespondierendem Gewicht von etwa 1.25 Pfund (etwa 550 Gramm).
VERTÜGBARKEIT	Die Fangsaison erstreckt sich von anfangs Oktober bis Spät-März. Hummer ist im Ganzen sowohl frisch wie auch tiefgefroren erhältlich. Gekochter Hummer ist meist gefroren aber auch frisch erhältlich. Während der Fangsaison ist Hummer auch lebend zu haben.

جمبري كاليفورنيا ذو العمود الفقري

Panulirus interruptus

جمبري بعمود فقري ودرع عظمي ذو صدقات صلبة، مع قرون استشعار طويلة و ١٠ أرجل. يتنوع اللون من أحمر-أسود غامق إلى أحمر فاتح وهو حي. ويفتقر جمبري كاليفورنيا ذو العمود الفقري إلى مخالب قارصة صالحة للأكل. إلا أن إنتاج اللحم من الذيل أكثر مما ينتج من الجمبري ذو المخالب. كما أن لحم الجمبري ذو العمود الفقري أكثر حلاوة من الجمبري المخلبي. ويتم اصطياده بواسطة أفخاخ في جنوب كاليفورنيا.

يتراوح وزن الجمبري الكامل من رطل واحد إلى ٥ أرطال، ويتراوح معدل وزنه بين ١.٥ رطل إلى رطلين. وحجمه الأدنى ٣.٢٥ بوصة لطول الدرع العظمي. ووزنه التقريبي ١.٢٥ رطل.

يبدأ موسم اصطياده من أوائل أكتوبر (تشرين الأول) لغاية منتصف مارس (آذار). ويتوفر الجمبري الكامل النقي طازجا أو مجمداً. ويكون الجمبري الكامل المطبوخ مجمداً عادة، ولكنه متوفر طازجا. ويتوفر أيضاً حياً في موسم اصطياده.

الأسماء المألوفة

الإسم اللاتيني الوصف

الحجم

التوفر

COMMON NAMES	California spiny lobster
LATIN NAME	<i>Panulirus interruptus</i>
DESCRIPTION	Spiny, hard-shelled carapace, long antennae and 10 legs. Color varies from dark black-red to light red in live state. California spiny lobster lack edible pinching claws; however, meat yield from tail is greater than from clawed lobster; spiny lobster meat also is sweeter than that of clawed lobster. Harvested with traps in southern California.
SIZE	Whole lobster generally range 1-5 lbs.; average size is 1 1/2-2 lbs. Minimum size is 3 1/4 inches carapace length, weight approx. 1 1/4 lbs.
AVAILABILITY	Open season from early October to mid-March. Whole raw lobster available fresh or frozen. Whole cooked usually frozen, but fresh available. Also available live in season.

通稱	加利福尼亞多刺龍蝦
拉丁名稱	<i>Panulirus interruptus</i>
描述	多刺・長須，外殼堅硬，有十條腿。在成活狀態下顏色從深紅到淡紅而有所不同。加州多刺龍蝦雖缺少可食用的大夾鉗，但尾部的肉卻比帶鉗龍蝦要多，也更甜一些。可在南加州用捕具捕捉。
大小	通常情況下，整個龍蝦在一至五磅重，平均為一磅半到二磅。最小的龍蝦外殼長度為三又四分之一英寸，其重量大約為一又四分之一磅。
供應情況	可從十月初至來年三月中旬進行捕捉，整個生龍蝦可以新鮮或冷凍形式供應，通常熟製的整個龍蝦為冷凍產品，但也會有新鮮貨。時令季節還有鮮活龍蝦可供應。

一般名	カリフォルニア・イセエビ
ラテン語名	<i>Panulirus interruptus</i>
説明	刺のある固い殻に入った背甲、長い触角及び10本の足。色は、生きている状態では濃い黒ずんだ赤から明るい赤。カリフォルニア・イセエビは可食のハサミがないが、尾の肉はハサミを持つエビより多い。また、イセエビの肉はハサミを持つエビの肉より甘い。南カリフォルニアで罟で捕獲。
サイズ	エビ全体では、一般的には1-5ポンド、平均的サイズは1.5-2ポンド。最小サイズは背甲3.25インチの長さ、重さは約1.25ポンド。
入手可能性	10月初旬から3月中旬まで。完全な生又は冷凍で入手可能。調理済の完全なエビは通常、冷凍物であるが、新鮮なものも入手可能。また、季節には生きているものも入手可能。

TÊN THƯỜNG DÙNG	Tôm hùm có ngạnh California
TÊN LATINH	<i>Panulirus interruptus</i>
MIÊU TẢ	Đây là loại có vỏ cứng và có ngạnh, râu dài và có 10 chân. Màu thay đổi từ đỏ đen sậm đến đỏ tươi khi còn sống. Tôm hùm có ngạnh California thiếu càng kẹp có thể ăn được; tuy nhiên, thịt ở đuôi tôm hùm nhiều hơn ở càng; ngoài ra thịt của tôm hùm có ngạnh còn ngọt hơn là loại có càng. Bắt tôm hùm bằng bẫy ở miền nam California.
KÍCH THƯỚC	Thường thường nguyên con tôm hùm cân nặng từ 1 - 5 pao; kích thước trung bình là 1 1/2 - 2 pao. Kích thước tối thiểu là 3/4 in-xơ chiều dài của vỏ, cân lượng khoảng chừng 1 1/4 pao.
CÓ THỂ TÌM THẤY	Mùa bắt đầu thường tuần tháng Mười tới giữa tháng Ba. Có thể tìm thấy tôm hùm nguyên con tươi hoặc đông lạnh. Nguyên con luộc chín thường được để đông lạnh, nhưng cũng có thể có tôm hùm tươi. Ngoài ra còn có tôm hùm sống khi có mùa.

유통 이름	캘리포니아 바닷 가재
라틴 이름	<i>Panulirus interruptus</i>
특징	딱딱한 등껍질에, 긴 안테나와 열개의 다리를 가지고 있다. 살아 있는 것의 색깔은 검붉은색에서 밝은 빨간색까지 다양하다. 캘리포니아 바닷 가재는 집게발을 먹을 수 없으나 집게발 가재보다 꼬리 부분에서 나오는 살이 양도 훨씬 많고, 맛도 더 달다. 남가주 지역에서 텃으로 잡는다.
크기	가재의 무게는 1-5 파운드이고, 평균 크기는 1 1/2-2 파운드이다. 작은 것의 크기는 등 껍질의 길이가 3 1/4 인치로 무게가 약 1 1/4 파운드이다.
구입 가능 기간	10월 초부터 3월 중순 까지가 수확 기간이다. 통가재는 신선한 것 또는 냉동된 것이 구입 가능하다. 요리된 가재는 주로 냉동된 것이지만 신선한 것도 구입할 수 있다. 또한 제철에는 산