

COMMON NAME(S)	Pacific Ocean shrimp, pink shrimp, salad shrimp, California shrimpmeat, Oregon shrimpmeat
LATIN NAME	<i>Pandalus jordani</i>
DESCRIPTION	Pink shrimp are small, sweet-flavored coldwater shrimp harvested off the west coast from California to Washington State. Texture is firm but fragile. Pink shrimp retain their rosy pink color in both raw and cooked form.
SIZE	Whole cooked shrimp run 40-55 count per pound. Cooked and peeled shrimp average 250 to 350 count per pound. The finished, peeled count of coldwater shrimp is rarely larger than 100 per pound.
AVAILABILITY	Pink shrimp are usually cooked and peeled, available frozen yearlong and fresh during harvest season, April through October. Shrimp are graded into 250-350, 350-500 and 500-up pieces per pound. Frozen shrimp are single-frozen IQF. Fresh and IQF shrimp are packed to customer specifications. Typical packs are 1 pound and 5 pound poly bags, and 5 pound vacuum cans.

通稱	太平洋海蝦、粉色小蝦、色拉蝦、加州蝦肉、俄勒岡蝦肉
拉丁名稱	<i>Pandalus jordani</i>
描述	粉色小蝦屬冷水蝦，小而味鮮。從加州到華盛頓州的西海岸都能捕撈到這種蝦。肉質較硬但易碎。不論生熟，粉色蝦均呈粉色。
大小	完整的熟蝦每磅為 40 至 55 個。去皮的熟蝦平均每磅為 250 至 350 個。精加工的熟製去皮冷水蝦每磅很少超過 100 個。
供應情況	粉色小蝦通常經熟製和去皮加工。冷凍蝦可全年供應，新鮮蝦在四月到十月份的捕撈季節供應。蝦的等級分為每磅 250 至 350、350 至 500 以及 500 個以上幾等。冷凍蝦採用單個散式速凍法冷凍。新鮮和散式速凍蝦可按照客戶的要求進行包裝。通常採用 1 磅和 5 磅裝聚乙烯袋以及 5 磅真空罐包裝。

一般名	桜えび
ラテン語名	<i>Pandalus jordani</i>
説明	小型で甘い。冷水に生息し、カリフォルニア州からワシントン州沿いの西海岸で獲れる。手触りは、堅いが、大変もろい。加熱済み又は、生でもピンク色のまま。
サイズ	1 ポンドあたり加熱済みホールは 40-55 尾。加熱済み殻なしは、1 ポンドあたり 250-350 尾。加熱及び調理済みのえびで、1 ポンド当たり 100 尾のような大きさのものはまれです。
入手可能性	殻なし加熱済みの冷凍ものは、一年中入手可能。生は、捕獲シーズンの四月から十月にかけて入手可能。1 ポンドあたり 250-350 尾、350-500 尾、500 尾以上と格付けされています。冷凍ものは、一尾ずつ冷凍してある IQF 冷凍です。生および IQF は、ご要望の梱包方法を承ります。1 ポンド及び 5 ポンド入りポリ袋、または 5 ポンド入り真空缶が一般的なパッケージです。

유통 이름	태평양 작은새우, 핑크 새우, 샐러드 새우, 캘리포니아 새우살, 오레곤 새우살
라틴 이름	<i>Pandalus jordani</i>
특징	해안 사이에서 잡힌다. 살은 단단하지만 쉽게 부서지며, 핑크 새우의 불그스레한 색깔 자체는 생새우나 새우를 삶았을 때에도 그대로 유지한다.
크기	통째로 삶은 새우는 파운드당 40-55 마리 정도 되며, 껍질이 제거되어 있고 삶아진 새우는 파운드당 평균 250-350 마리 정도 된다. 껍질을 간 완전히 다듬어진 새우의 마리 수가 파운드당 100 마리가 넘는 일은 드물다.
구입 가능 기간	핑크 새우는 대부분의 경우 껍질을 벗겨 삶아 놓은 것으로써 냉동된 것은 일년 내내, 싱싱한 새우는 4 월에서 10 월 수확기에 구입 가능하다. 새우는 파운드당 250-350 마리, 350-500 마리, 500 마리 이상으로 등급이 매겨진다. 냉동된 새우는 IQF (개별 즉석 냉동) 되어 있다. 싱싱한 새우와 IQF 새우는 고객의 주문에 따라 포장된다. 일반적인 포장은 1 파운드와 5 파운드짜리로 비닐 봉지에 포장되며, 5 파운드짜리 통조림으로 포장된다.

TÊN THƯƠNG DÙNG	Tôm Biển Thái Bình Dương, tôm hồng, tôm làm salad, tôm đã làm sẵn California, tôm đã làm sẵn Oregon.
TÊN LA TINH	<i>Pandalus jordani</i>
HÌNH DÁNG	Tôm hồng cỡ nhỏ, có vị ngọt tôm nước lạnh được lưới ở bờ biển phía tây từ California tới Tiểu Bang Washington. Bên ngoài tôm nhìn cứng nhưng giòn. Tôm hồng vẫn giữ được màu hồng của chúng khi tôm còn sống và khi đã chín.
KÍCH THƯỚC	Nguyên con, tôm chín thường có 40-55 con mỗi pound. Tôm chín và đã bóc vỏ trung bình 250-350 con mỗi pound. Tôm đã làm sạch, đã bóc vỏ rất ít khi được hơn 100 con mỗi pound.
CÓ THỂ TÌM THẤY	Tôm hồng thường thường đã chín và đã bóc vỏ, có sẵn tôm đông lạnh quanh năm và tôm tươi trong mùa lưới tôm, tháng Tư đến tháng Mười. Tôm thay đổi trong khoảng 250-350 con, 350-500 con và lên đến 500 con mỗi pound. Tôm đông lạnh thường được giữ đông lạnh riêng biệt từng con một (Individual Quick Frozen-IQF). Tôm tươi và tôm đông lạnh từng con được gói theo ý khách hàng. Thường những gói tôm từ 1 pound và 5 pound đựng trong bao nhựa, và 5 pound đựng trong hộp kín hơi.