

畅销海产品系列 紫海胆黄罐头

产品名称	畅销海产品系列 紫海胆黄罐头
公司名称	施大季（个体经营）
价格	3.00/盒
规格参数	原产地:山东 商品条形码:有 品牌:东江
公司地址	中国 山东 蓬莱市 金水街41号
联系电话	86 535 3351458 13780975479

产品详情

原产地	山东	商品条形码	有
品牌	东江	规格	灌装
等级	一级品	净重	100 (g)
原料与配料	海胆黄	保质期	720 (天)
生产日期	20101001	生产厂家	山东蓬莱生产加工厂
卫生许可证	有	产品标准号	有
储藏方法	常温	特产	是
绿色食品	是	有机食品	是

海胆营养价值极高，滋阴补虚，益气壮阳，尤其是男士的壮阳佳品，近年来随着生活水平的提高，越来越被人们所关注。海胆的营养价值：近年来，日本、法国、美国、德国和港澳的消费者。都把海胆视为较高档的名贵高级保健食品，尤其是日本人，不仅爱吃新鲜海胆黄卵），还喜欢食用海胆制成的鱼子酱，取名云丹。海胆黄，不但味道鲜美，营养价值也很高，每100克鲜海胆黄中含蛋白质41克、脂肪32.7克，还含有维生素a、d各种氨基酸及磷、铁、钙等营养成分。海胆还可以生产加工成为盐渍海胆、酒精海胆、冰鲜海胆、海胆酱和清蒸海胆罐头等多种海胆食品。海胆卵所含的较高蛋白质，易被人体吸收，加上它本身的味道特别鲜美，促进唾液分泌，能增加食欲。海胆的吃法多种多样，不论是新鲜的海胆卵（黄）或是经过加工的任何系列品种，都可用于清蒸煎炒、冷盘或烹调成汤。例如，将海胆卵和肉类、芦笋、蛋品混合煎炒，便成为一款鲜美可口的上乘菜饌；而利用海胆卵汤泡面条，无需添加任何佐料，其味比鸡汤面还要鲜美。如果将海胆卵用于涮火锅，风味更是独特。更高档的食法还有海胆烩鲍翅、海胆烩雪蛤等多种名贵菜式。在广州、厦门食肆上，大都把海胆用于清蒸。其制法是：先用锯把海胆壳顶端锯一个切口，然后从切口中注入适量蛋浆，与壳内的海胆卵拌匀，原个蒸熟，可谓地道的原汁原味。此种吃法，老少咸宜。近年来。随着我国沿海养直业兴旺发展，海胆养殖业也一马当先。通过科学放养

，目前，收获海胆已不受气候季节限制，在闽、粤、台地区一年四季皆产。因此，鲜海胆在沿海地区已日益火爆，给游客们增添了一份口福。下面举例几这海胆黄的烹调法：海胆黄芦笋汤主料：海胆黄罐头50克，水发木耳15克，芦笋罐头50克，菜心15克。调料：精盐、酱油、葱花、姜末、麻油。制法：锅内放适量水烧沸，放入海胆黄，加入精盐。酱油、葱花、姜末烧沸，加入芦笋、木耳、菜心烧入味，出锅装碗，淋入麻油即成。此汤由海胆黄与芦笋、木耳、菜心相配而成，可为人体提供蛋白质、脂肪、钙、磷、铁和多种维生素营养成分，常食用能延年益寿。海胆黄蛋汤主料：海胆黄罐头50克，鸡蛋2个，菜心15克。调料：精盐、酱油、白糖、葱花、姜末、碎芹菜、麻油。制法：将鸡蛋磕入碗内搅匀，锅内放适量水烧沸，放入海胆黄、精盐、酱油、白糖、葱花、姜末烧沸，徐徐倒入鸡蛋成蛋花，撒入菜心烧入味，出锅装碗时再撒入碎芹菜，淋上麻油即成。此汤由海胆黄与益气、养血、安五脏的鸡蛋相配而成，可为人体提供丰富的蛋白质、脂肪、矿物质、维生素等营养成分。海胆小常识海胆echinoidea，棘皮动物门海胆纲的通称。分2亚纲，22目。化石种约5000种。现生种800种，分隶于225个属。中国已知约100种。海胆（sea urchin）是生物科学史上最早被使用的模式生物，它的卵子和胚胎对早期发育生物学的发展有举足轻重的作用。早在1875年，oscer hertwig（1849-1922）就开始以海胆为材料研究受精过程中细胞核的作用。1891年，hans driesch（1876 - 1941）在显微镜下把刚刚完成第一次卵裂的海胆胚胎一分为二，结果发现，分开后的两个细胞各自形成了一个完整幼虫。这一实验的意义在于证明胚胎具有调整发育的能力，为现代发育生物学奠定了第一块观念里程碑。体呈球形、半球形、心形或盘形。内部器官包含在由许多石灰质骨板紧密愈合构成的1个壳内。壳上布满了许多能动的棘。壳板上每对管足孔相当于1个管足，多排海得拉巴风光列10纵行。口在下面，中央有5个白齿，系咀嚼器官——亚氏提灯的一部分。1个海胆壳由约3000块小板愈合而成。海洋中的刺客海胆，别名刺锅子、海刺猬，体形呈圆球状，就像一个个带刺的紫色仙人球，因而得了个雅号——“海中刺客”。渔民常把它称为“海底树球”、“龙宫刺猬”。世界上现存的海胆约有850多种，我国沿海约有150多种。常见的如马粪海胆、大连紫海胆、心形海胆、刻肋海胆等。海胆是海洋里一种古老的生物，与海星、海参是近亲。据科学考证，它在地球上已有上亿年的生存史。由于沧海桑田的缘故，在我国的西藏高原，就曾发现过海胆的化石。它们在世界各大海洋中都生活过，以印度洋和太平洋的活动最为频繁。由于它们喜欢盐度高的海域，所以靠近江河入海处和盐度低的海水中很少分布，或者根本没有分布。海胆的御敌工具海胆喜欢栖息在海藻丰富的潮间带以下的海区礁林间或石缝中，以及较坚硬的泥沙质浅海地带，躲在石缝中、礁石间、泥沙中或珊瑚礁中。有背光和昼伏夜出的习性，靠棘刺防御敌害。海胆的棘有长有短，有尖有钝，种类不同，棘的结构也不一样。海南岛珊瑚礁中盛产一种石笔海胆，状如盛开的花，俗称烟嘴海胆，因其棘甚粗壮，可做烟嘴用。有的种类棘甚长，可达20多厘米。浑身是宝的海胆海胆黄，不但味道鲜美，营养价值也很高，每100克鲜海胆黄中含蛋白质41克、脂肪32.7克，还含有维生素a、d各种氨基酸及磷、铁、钙等营养成分。海胆还可以生产加工成为盐渍海胆、酒精海胆、冰鲜海胆、海胆酱和清蒸海胆罐头等多种海胆食品。海胆的吃法多种多样，不论是新鲜的海胆卵（黄）或是经过加工的任何系列品种，都可用于清蒸煎炒、冷盘或烹调成汤。例如，将海胆卵和肉类、芦笋、蛋品混合煎炒，便成为一款鲜美可口的上乘菜饌；而利用海胆卵汤泡面条，无需添加任何佐料，其味比鸡汤面还要鲜美。如果将海胆卵用于涮火锅，风味更是独特。更高档的食法还有海胆烩鲍翅、海胆烩雪蛤等多种名贵菜式。在广州、厦门食肆上，大都把海胆用于清蒸。其制法是：先用锯把海胆壳顶端锯天一个切口，然后从切口中注入适量蛋浆，与壳内的海胆卵拌匀，原个蒸熟，可谓地道的原汁原味。此种吃法，老少咸宜。