

麻辣小海鲜批发 小海鲜批发 虹洋即食老醋海蜇头

产品名称	麻辣小海鲜批发 小海鲜批发 虹洋即食老醋海蜇头
公司名称	乳山市虹洋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段
联系电话	13508917908

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：乳山市虹洋食品有限公司

麻辣小海鲜

速冻海鲜的优势

1.蛋白质在零下30度的时候就自动排酸，麻辣小海鲜批发，使呤物大大降低，所以吃这类的海鲜不会。

2、原汁原味的保持了海鲜的鲜美度。它们在野外觅食的时候就捞上来，新鲜。

经过低温急冻，的保证了海鲜的品质，经解冻后，能呈现出鲜活的口感和充分的营养！新鲜感甚至要比那些经过长途运输的活海鲜好！一般现代的远洋捕捞，都会用“船冻”方式！

麻辣小海鲜-小海鲜的暂养方法

小海鲜的暂养方法：

1、用循环水长期转换清凉干净的海水浇灌装小海鲜的盘；

2、水温控制在摄氏18度以内；

- 3、水的深度不超过2CM；
- 4、是找点干净砂把小海鲜埋在里面时间活得更长。
- 5、注意不要用强光照射，麻辣小海鲜批发，或暴晒。
- 6.混养学问，在介绍部分海鲜品种的活养水温、盐度（1公斤海水所含的盐数称为盐度）、禁忌等之前，先让我们看看酒店活养海鲜的必备之物有哪些？
- 7、温度计——测量海鲜池的水温。
- 8、海水浓度计（又称盐度计）——监测海鲜池含盐的浓度。
- 9、恒温器——提供热能。
- 10、氧气泵——为单个海鲜池制造氧气。
- 11、循环水设备——使海鲜池里的水上下左右循环流动，并在流动中自然充氧。
- 12、制冷设备——降低池内的水温。
- 13、过滤网——过滤池水杂质。

活螃蟹，活虾，活鲍鱼，麻辣小海鲜批发，活 总之很多的活海鲜，非常棒!鱼生很新鲜，雪蟹腿超级大，肉肉很甜!很多涮物，麻辣小龙虾麻辣海鲜大咖哦！现杀章鱼也很棒，扔到锅里几秒钟就可以吃了，Q弹爽滑。对于自助餐店，食客一进门就是各种海鲜，象蚌、各种贝类、螃蟹、黄辣丁"像海鲜市场一样，真的很棒！

乳山市虹洋食品有限公司成立于2000年，是一家从事海洋食品研发、生产、加工为一体的科技型企业。公司位于人类宜居的胶东半岛、旅游养生福地-----威海乳山，那里的天蓝海蓝，小海鲜批发，山青水绿，有着丰富的海洋资源。依托本地海洋资源的优势，精耕常温系列盐渍海蜇、海带、裙带及其即食类产品；冷冻及常温麻辣捞汁系列产品，包括软体鱿鱼类：鱿鱼圈、鱿鱼头、籽乌、墨鱼仔、章鱼等；甲壳类：对虾、皮皮虾、海龙虾、蟹钳等；贝壳类：花蛤、扇贝、鸟贝、鲍鱼等；螺类：花螺、锥螺、海螺等休闲海洋健康食品。

麻辣小海鲜批发-小海鲜批发-虹洋即食老醋海蜇头(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司是从事“即食海带,即食海蜇,盐渍海蜇,盐渍海带,即食裙带,盐渍海产品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陶永广。