

蓬莱特产都有什么可以带走的？海产品干货哪里买？蓬莱哪里可以批发海参鲍鱼大虾？

产品名称	蓬莱特产都有什么可以带走的？海产品干货哪里买？蓬莱哪里可以批发海参鲍鱼大虾？
公司名称	蓬莱市登州寅源海产品经营部
价格	300.00/斤
规格参数	
公司地址	山东省烟台市蓬莱市登州街道县后路步行街B1B段104号门市
联系电话	13053576309 13053576309

产品详情

货好、便宜的还是到蓬莱登州寅源海产品批发

地址：蓬莱市登州街道县后路步行街寅源海产品批发

产品的味道非常鲜美，是深受人们欢迎的饮食佳品。主要营养价值有以下几种：

(1) 鱼类、虾、蟹等含有丰富的蛋白质，含量可高达15%~20%，鱼翅、海参、干贝等含蛋白质在70%以上。另外，鱼蛋白质的必需氨基酸组成类似肉类，因此生理价值较高，属优质蛋白。鱼肉的肌纤维比较纤细，组织蛋白质的结构松软，水分含量较多，所以肉质细嫩，易为人体消化吸收，比较适合病人，老年人和儿童食用。

(2) 鱼类、虾、蟹等水产品含脂肪很低，仅1%~10%数为1%~3%，并且多由不饱和脂肪酸组成，易被消化，不易引起动脉硬化，更适合老年人及心血管病人食用。

(3) 鱼类脂肪含有极丰富的维生素A和D，特别是鱼肝中含量更为丰富，鱼肉中还含有一定量的尼克酸、维生素B1。

(4) 水产品中还含有无机盐如钙，磷、钾。海带、紫菜等海中植物，还含有丰富的碘和铁

1、鱿鱼干市场上常见的鱿鱼干大致分为长形鱿鱼干和椭圆形鱿鱼干，这两者的区别是：长形鱿鱼干是淡

干品，也是优质品，这类鱿鱼干体形完整，光亮洁净，肉质肥厚，呈淡粉色；椭圆形鱿鱼干是枪乌贼淡干品，形状部分蜷曲，尾部、背部红中透暗，两侧有微红，属于质量比较差的鱿鱼干。

2、墨鱼干墨鱼干是用新鲜的墨鱼加工制作而成的淡干品。质量好的墨鱼干体形完整，光亮洁净，肉宽厚平展，颜色呈棕红色，身体为半透明状，带有清香气味。质量差的墨鱼干表面颜色呈粉白色，背部有点暗红色，身体局部有黑斑。

3、干贝干贝是扇贝的加工制作的干制品。优质的干贝色泽黄而有光泽，表面有白霜，干爽而不油腻，颗粒完整，肉质结实，不碎又无杂质，有特殊的香气，味鲜、淡咸。上品是日本的江瑶柱，粒大呈棕色；大连干贝次之，呈黄白色，肉质干硬，有清香；越南干贝便宜，黄色软身，盐分含量较高。

4、鲍鱼干鲍鱼干是用新鲜鲍鱼洗净煮熟晒干后制成的干制品。优质的鲍鱼干体态完整，大小均匀，干燥厚实；色泽或淡黄或粉红色，呈半透明状，闻之有微香。质量差的鲍鱼干，大小不均匀，体态也不完整，背部呈灰暗或黑色，也不透明，外表还有一层白粉。

5、干海参干海参是海参经过加工制作的干制品。优质的干海参颜色正常，体形完整，足够干，大小均匀，结实有光泽，肚内无沙。体形较完整结实，色泽较暗的干海参次之。

6、对虾干优质的对虾干体形完整，大小均匀，身体肥壮，盐度较轻，身体干燥，色泽鲜亮光泽，插对的也很整齐。质量差的对虾干，大小不均匀，体态也不完整，色泽也不鲜艳，身体比较空。

7、章鱼干优质的章鱼干体形完整，身体坚实肥大粗壮，颜色鲜艳呈柿红或棕红色，比较干燥，表面浮有白霜，有一股清香味。差的章鱼干，大小不完整，色泽不鲜艳呈紫红色。

8、虾米优质的虾米大小均匀，体形完整，鲜亮光泽，没有壳，没有肢体等杂物。肉质也丰满坚硬，颜色有淡黄或红黄色两种，身体呈透明状，盐度较轻，肉质细嫩，味道比较鲜美，有一股香气。质量差的虾米颜色为淡红色，虽然肉质也很结实，但有部分虾米有黑斑，壳和杂物也多，入口比较咸，也稍微有点苦味。

9、蚝豉也称为“蛎干”，是牡蛎肉的干制品。优质的蚝豉体形完整，结实肥壮，蛎肉饱满，表面无沙和碎壳，色泽金黄；体形瘦小，色泽黄中带黑的次之，不宜选购。

10、鱼胶鱼胶是鱼鳔的干制品，也成鱼肚或花胶。优质鱼胶的纹理清晰，有头有尾，形状是椭圆，厚度大；劣质鱼胶没有纹理或纹理混乱，没有厚度。

货好、便宜的还是到蓬莱登州寅源海产品批发

地址：蓬莱市登州街道县后路步行街寅源海产品批发