

大量供应响螺片 200g 装

产品名称	大量供应响螺片 200g 装
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	28.00/包
规格参数	品牌:海宝 产品类别:其他 净重:350 (g)
公司地址	蓬莱市新港街道湾子口村
联系电话	86 21 62907680

产品详情

品牌：海宝

保质期：360（天）

等级：特级

特产：是

海宝牌金装响螺片 香滑爽口 滋阴养颜 清热润肺

产品类别：其他

水分含量：2（%）

生产日期：2012年3月

包装规格：20kg/箱

净重：350（g）

原产地：山东

售卖方式：包装

等级：特级

规格：200g（约3大片）

市场价：70元/包

描述：

响螺是名贵海产食用贝类，体大肉嫩，营养丰富，清香甘美，是煲汤的上好材料。响螺肉又有清热养阴的作用，煲成的汤水具有清热润肺、强壮身体机能的作用。

本响螺片是出口装，选用螺肉最好的部位，每片约在10×13cm。响螺肉质香滑、美味似鲍鱼肉，本品纯正人工生晒，保证原汁原味！

食法：

1.响螺片汤

材料：淮山、杞子各20克，鸡脚10只、干响螺片60克，排骨500克，生姜2片。

烹制：

各药材洗净、稍浸泡；响螺用清水浸2小时；鸡脚去甲、皮，洗净；排骨洗净、斩件。响螺、鸡脚、排骨放进锅中，并加入少许葱、姜和清水煮5分钟，捞起。再一起与生姜放进瓦煲内，加入清水3000毫升（约12碗水量），先武火煲沸改文火煲3个小时，调入适量食盐和生油便可。

2.炒响螺片

将虾酱、蚝油各分盛于两小碟中；

炒锅用旺火烧热，熟猪油35克，烧至微沸，取出20克，淋在虾酱、蚝油碟内；

后放入姜、葱，烹收汁酒，加二汤，烧沸后去掉姜葱，放进螺片余至九成熟，倒入漏勺里。炒锅再用旺火烧热，下油涮锅后倒回油盆

放入螺片，烹绍酒，加芝麻油，迅速炒匀上盘即成