

买赠活动 “10送1” 大量供应 淡晒鱿鱼干 特价

产品名称	买赠活动 “10送1” 大量供应 淡晒鱿鱼干 特价
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	81.00/千克
规格参数	品牌:仙境淡晒鱿鱼干 产品类别:鱿鱼干 净重:500 (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：仙境 淡晒鱿鱼干	产品类别：鱿鱼干	净重：500 (g)
保质期：360 (天)	水分含量：2 (%)	原产地：山东
生产厂家：蓬莱立群养殖场	等级：特级	生产日期：2011年11月
售卖方式：散装	特产：是	包装规格：20kg/箱

2011年秋季 养殖场直销新品淡晒鱿鱼干

产品描述：鱿鱼是一种大众海鲜,曾列入清代“海八珍”之一，深受沿海和内地人民的欢迎。鱿鱼体大肉多，除了鲜食外，一般加工为淡干品。鱿鱼干肉爽味甜，是美味可口的佳肴，鱿鱼干营养价值较高，每百克鱿鱼干含蛋白质66.7克，糖类3克，钙100毫克，磷1038毫克，铁4.4毫克，以及多种维生素。

产品功效：鱿鱼对肝脏具有解毒、排毒功效，有助于身体抗疲劳。鱿鱼还有调节血压、保护神经纤维活化细胞的作用，经常食用鱿鱼能延缓身体衰老，补虚泽肤作用。鱿鱼脂肪含量极低，1%不到，热量亦低，是怕胖的人最佳肉类食品选择。鱿鱼的肉中含有高量的牛磺酸，脂肪里含有大量的高度不饱和脂肪酸如epa、dha，两者都可减少血管壁内所累积的胆固醇，对预防血管硬化、胆结石的形成特具效力。两者还能能补充脑力、预防老年痴呆症等，对容易罹患心血管方面疾病的中、老年人是特别有益健康的食物。

补充:泡发鱿鱼的方法有两种。一是油发，每500克干鱿鱼配香油10克、碱少许，同时放入水中，泡至胀软。二是碱发，按1：2的比例，将纯碱与冷水掺和，搅拌均匀，干鱿鱼用冷水浸泡3小时，取出后放入清水反复漂洗，除掉碱味即可。

如果觉得上面的两种发法太麻烦,想偷懒,那就象偶一样,其方法是：先将鱿鱼放入清水中浸泡4~8小时，使鱼体吸收水分变软。

食用方法：直接蒸、煮，炒就可食用，切成细条，可以和排骨一起放在高压锅煮，不愧一道极品菜。