

包邮买赠活动 10送1 散装响螺片 / (袋装200g\300g\350g) AAA级

产品名称	包邮买赠活动 10送1 散装响螺片 / (袋装200g\300g\350g) AAA级
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	155.00/千克
规格参数	品牌:仙境响螺片 产品类别:其他 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 响螺片
保质期：720 (天)
等级：特级
特产：是

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：500 (g)
原产地：南美
售卖方式：散装

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，放进螺片氽至九成熟，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