

# 养殖场 订制冻品鲍鱼 各种规格 9-12头/斤 价格面议

产品名称	养殖场 订制冻品鲍鱼 各种规格 9-12头/斤 价格面议
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	.00/个
规格参数	品牌:仙境冻品鲍鱼 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 冻品鲍鱼  
保质期：360 (天)  
等级：一级  
特产：是

产品类别：其他  
原产地：山东  
生产日期：2012年

净重：500 (g)  
储藏方法：冷冻  
售卖方式：包装

### 即食鲍鱼 美食菜谱：

速冻鲜活鲍鱼是活鲍鱼速冻而成的，食用前要用刷子刷洗其壳后，把鲍鱼肉整粒肉挖出，切去中间及周围的坚硬组织，用粗盐将附着的粘液清理干净后做熟后即可食用，速冻鲜鲍鱼最好的储存方式就是冷冻，一次性吃不完的亲，一定要第一时间冷冻哦，冷冻存储可以存储1年以上。冻鲍解冻可用微波炉，也可用冷水冲漂。化开后用软刷刷洗干净，除净黏液。然后用刀面或木棒敲拍两面，使肉质松软，改刀后加入嫩肉粉，酒，淀粉等静置2小时后用于滑炒。

简单食用方法及注意事项：水煮食用时冷水和鲍鱼一起煮到水开（开锅）即可，煮大了鲍鱼会变得很小；熬汤食用时，汤开后（开锅）把切好的鲍鱼片倒入一分钟后即可。炒鲍片原料：鲍鱼，葱，姜，干辣椒（我比较喜欢辣，不喜欢的朋友可以不加）佐料：糖+生抽  
拌好，口味自己可以调做法：鲍鱼切片（横切竖切都可以，看你喜欢。。。）。切片后洗净，用开水过一下，这样的做法是为了炒的时候不会出水。起油锅，姜葱辣椒，然后放鲍鱼炒，放佐料注意时间，鲍鱼容易老，一收汁就可以起锅了清蒸鲍鱼主料：鲍鱼 200克 调料：盐5克 料酒10克 小葱10克 味精2克 姜30克 醋20克 花椒5克 酱油15克 香油5克 各适量 口感：此菜色洁白，清鲜而嫩，与姜汁同食口味尤佳。制作方法：1. 将鲍鱼两面剝上斜直刀，由中间切开；2. 葱姜洗净，葱切条，姜一半切末，另一半切片；3. 将鲍鱼摆盘中，加料酒、味精、汤100毫升、葱条、姜片、花椒和盐，上屉蒸；4. 鲍鱼收汁时取出，拣出葱、姜、花椒；5. 碗内加入醋、酱油、姜末、香油兑成姜汁。

蘑菇鲍鱼汤主料：蘑菇(鲜蘑) 150克 鲍鱼 150克 调料：盐 2克 大葱 5克 姜 3克 淀粉(豌豆) 5克 各适量

制作方法：1.将蘑菇洗净切片；鲍鱼洗净切条并用少许盐及淀粉调匀。

2.先在锅内以盐、葱、姜调煮汤汁，汤沸后放入蘑菇片煮5分钟，再放入鲍鱼条，烧开1-2分钟即可。

健康提示：1.此汤具有平肝补虚的作用。2.外感风寒、脾胃虚弱者忌食。