

买赠活动 10送1 养殖场 大量供应 干鲍鱼 30-40头/斤

产品名称	买赠活动 10送1 养殖场 大量供应 干鲍鱼 30-40头/斤
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	2380.00/千克
规格参数	品牌:仙境干鲍鱼 产品类别:其他 净重:8.25 (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 干鲍鱼	产品类别：其他	净重：8.25 (g)
保质期：720 (天)	水分含量：2 (%)	原产地：山东
生产厂家：山东蓬莱立群养殖场	等级：特级	生产日期：2010年12月
售卖方式：散装	特产：是	

【产品属性】

本品为大连当地皱纹盘鲍，标准500克约150-160头。海中极品，营养极其丰富，含有丰富的蛋白质及微量元素，味道极其鲜美,它有缓慢老花.养颜益寿的功能.

【鲍鱼的营养分析与功效】

1.鲍鱼含有丰富的蛋白质，还有较多的钙、铁、碘和维生素a等营养元素；2.鲍鱼营养价值极高，富含丰富的球蛋白；鲍鱼的肉中还含有一种被称为“鲍素”的成分，能够破坏癌细胞必需的代谢物质；3.鲍鱼能养阴、平肝、固肾，可调整肾上腺分泌，具有双向性调节血压的作用；4.鲍鱼有调经、润燥利肠之效，可治月经不调、大便秘结等疾患；5.鲍鱼具有滋阴补阳功效，并是一种补而不燥的海产，吃后没有牙痛、流鼻血等副作用，多吃也无妨。

【干鲍鱼的发制方法】

(1).碱发：将干鲍鱼洗净，先放入温水中浸泡24小时，再放入开水锅内煮1小时捞出，置于瓷盆内，倒入兑好的碱水，浸泡至回软无硬心即可。回软后再用清水反复漂净碱味。碱发也可以先用冷水或温水浸泡后洗净，用纯碱或者硼砂码5至6小时，再用开水焖至发涨，最后用清水反复漂洗碱味。(2).水煮法：1.干鲍鱼放入盆中，注入30 的温水浸泡约3天，然后用小毛刷或牙刷刷去鲍鱼身上的毛灰、细沙及黑膜，洗净。2.将鲍鱼放入用竹篾垫底的砂锅中，掺入清水，用大火烧开后，转用小火煨约10小时。至鲍鱼的

边缘能撕下时，捞出漂入清水中，去掉鲍鱼的牙嘴和裙边。3.取一净砂煲，在煲底垫上竹算子，再将鲍鱼整齐地摆放在竹算子上，掺入顶汤，用大火烧开后，转用小火煲约24小时，至鲍鱼完全涨透回软，即可用于做菜。

目前干鲍鱼的涨发方法主要是以上介绍的碱发和水发两种。碱发是涨发干鲍鱼时经常采用的方法之一。但碱发后鲍鱼所含的碱味不易冲漂干净，鲍鱼的营养成分会受到一定程度的破坏，并且鲍鱼的鲜美度也会降低，成菜口感不佳。因此，涨发干鲍鱼最好不要采用碱发的方法。与此相比，涨发干鲍鱼时采用水发的方法较为有利。水发的方法简单易行，便于操作，它能让鲍鱼充分吸收水分，使鱼体柔软饱满，形整不烂，而且不会破坏鲍鱼的营养成分，也不影响鲍鱼的鲜美度，成菜口感较好。

【鲍鱼美食滋补】

清蒸鲍鱼 主料：鲜鲍鱼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. 将鲍鱼两面刮上斜直刀，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. 蒸10分钟左右取出，拣出葱、姜、花椒；5. 碗内加入醋、酱油、姜末、香油兑成姜汁；6. 食时，将姜汁与鲍鱼一起上桌，蘸姜汁吃。