

冰鲜鱿鱼批发/冰鲜类水产批发——上海晨升食品

产品名称	冰鲜鱿鱼批发/冰鲜类水产批发——上海晨升食品
公司名称	上海晨升食品有限公司
价格	15.00/斤
规格参数	品种:鱿鱼 产地/厂家:上海晨升食品 用途:食用
公司地址	上海市普陀区兰溪路900弄15号915室
联系电话	86 021 33533336

产品详情

品种：鱿鱼
生长方式：野生

产地/厂家：上海晨升食品
生长环境：海水

用途：食用
类型：冰鲜

冰鲜鱿鱼批发/冰鲜类水产批发——上海晨升食品

鱿鱼简介鱿鱼：属软体动物类，是乌贼的一种，体圆锥形，体色苍白，有淡褐色斑，头大，前方生有触足10条，尾端的肉鳍呈三角形，常成群游弋于深约20米的海洋中。目前市场看到的鱿鱼有两种：一种是躯干部较肥大的鱿鱼，它的名称叫“枪乌贼”；一种是躯干部细长的鱿鱼，它的名称叫“柔鱼”，小的柔鱼俗名叫“小管仔”

营养价值

鱿鱼，也称枪乌贼、柔鱼，营养价值很高，是名贵的海产品。它和墨鱼、章鱼等软体腕足类海产品在营养功用方面基本相同，都是富含蛋白质、钙、磷、铁等，并含有十分丰富的诸如硒、碘、锰、铜等微量元素的食物。

晨升食品推荐鱿鱼家常菜烹饪做法：

辣炒鱿鱼丝

原料：鱿鱼300克，醋10克，酱油25克，湿淀粉75克，花生油100克，大葱10克，干红辣椒3克，料酒25克，鸡汤300毫升，芝麻油5克，精盐1.5克。特色：鱿鱼脆嫩，色白味辣，促进食欲。

做法：

1. 取净鱿鱼块，去膜，洗净，切成6厘米长，2厘米宽的丝，泡入清水中。
2. 炒锅旺火烧热，放入25克花生油，烧热，烹入料酒，放盐和150毫升鸡汤，烧开，倒入鱿鱼丝，稍煮一下，捞出，待用。
3. 干红辣椒擦净，去蒂根，去籽，切成细丝；大葱去皮，洗净，切碎。
4. 净锅烧热，放入余下的75克花生油，旺火烧至五成热时，放入干红辣椒丝、酱油、盐、醋炒几下，倒入余下的鸡汤、鱿鱼，烧开，放入湿淀粉，勾芡，放入葱末，淋上芝麻油，出锅，入，即可。

上海晨升食品优势：

- 1、上海晨升食品旗下有十几家门店及专业的养殖场，产品种类齐全，供货充足有保障；
- 2、上海晨升食品股东均在上海从事水产行业十余年，产品一手货源，价格竞争有优势；
- 3、上海晨升食品旗下水产行有专门的运输车队，送货上门服务，保证产品新鲜，成活率高。

上海晨升食品主营产品：

各类活鲜、冻品、冰鲜、贝壳类产品

产品订购方式：

- 1、可直接网上交谈订购，款到发货；
- 2、周边地区可直到旗下门店验货提货。

联系方式：

联系电话：021-33533336

官方网址：<http://www.chenshengfood.com>

总部地址：上海市普陀区真北路2500号2109室