

## 海鲜鱼丸,火锅料,鱼丸 海禄

产品名称	海鲜鱼丸,火锅料,鱼丸 海禄
公司名称	龙口市东方食品冷藏有限公司
价格	9000.00/吨
规格参数	品牌:海禄 商品条形码:/ 卫生许可证:/
公司地址	龙口市龙口开发区电厂西路929号
联系电话	0535-8847098 13465581865

## 产品详情

品牌	海禄	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	/
净重	200/500/2500 (g)	原料与配料	/
保质期	360 (天)	原产地	烟台龙口
生产厂家	/	储藏方法	/
等级	/	规格	/
生产日期	/		

调制食品：包心丸、鱼肉卷、海螺丸、鲑鱼丸、鱿鱼丸、墨鱼丸、三文鱼丸、鸡脯丸、牛肉丸、猪肉丸、扇贝丸、虾丸、鱼豆腐、五福片等“海禄”牌系列产品，产品已销往北京、上海、深圳、青岛、烟台、威海等城市市场和超市。公司是经国家经贸部授权的自营进出口企业，已通过《haccp体系及其应用准则》的认证，“海禄牌”系列产品已通过食品质量安全qs认证及荣获“山东省著名商标”称号。

鱼丸子是鱼糜制品中最常见的产品。因原料对鱼品种的选择要求不高，生产工艺和技术设备比较简单，且营养价值高，价格低廉，因而成为热销货。不仅水产加工企业能生产，且家庭也可制作。

工艺流程 原料选用和挑选 原料处理 鱼肉采取 绞肉 配料 擂溃 成圆 水煮油炸工艺操作过程[编辑本段]选料 以各种低值小杂鱼为原料，要求新鲜无异味。为使成品色泽洁白，口味好，有弹性，最好选用部分小黄鱼或海鳗，其中，选择带鱼也很好，更鲜美，山东日照一代，就有很多带鱼鱼丸子成品，常年出口日本。将上述原料鱼去头，剔出内脏，洗净控去水分待用。采鱼肉：用采肉机将洗净的原料鱼采取鱼肉。为增加原料的利用率，一般可用2~3次，以不混入鱼刺为原则。把鱼肉和配料中的少量猪肉用绞肉机绞两遍。

联系人：孙经理 联系电话：0535-8847090 13325160206