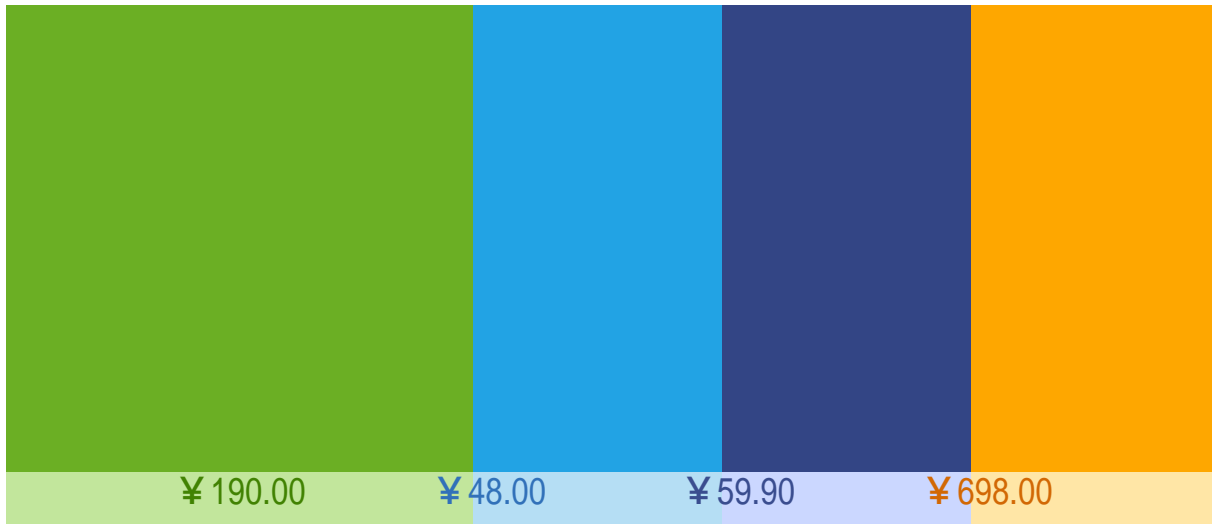
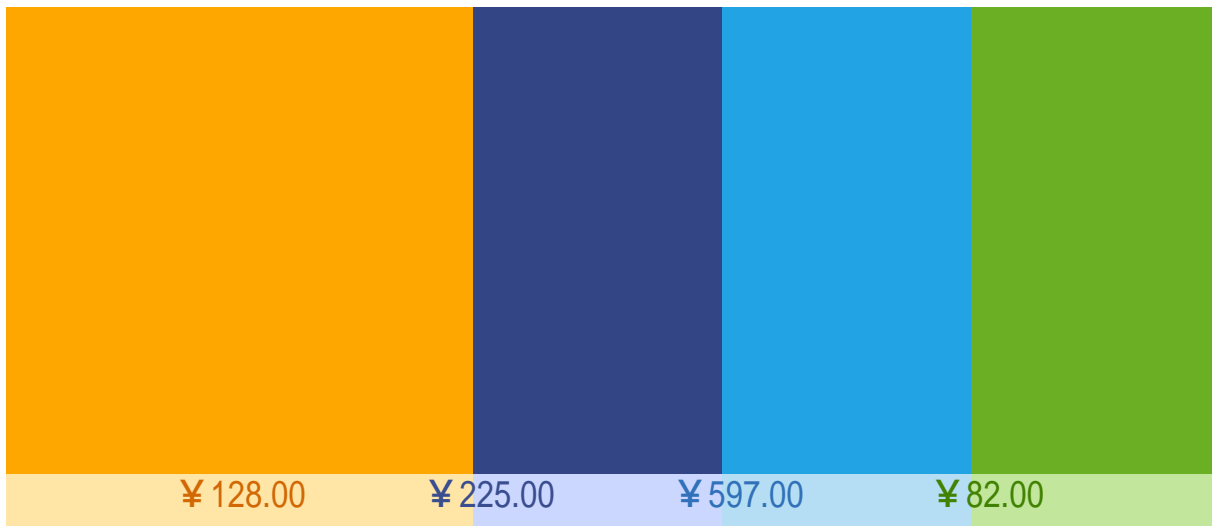
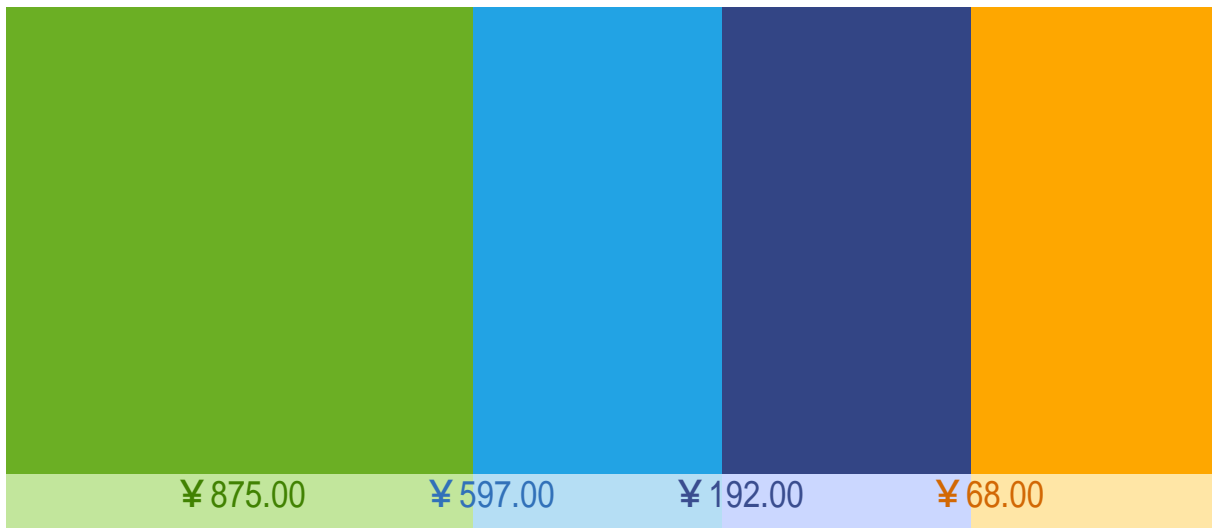
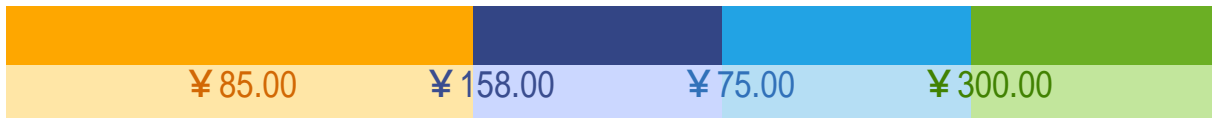


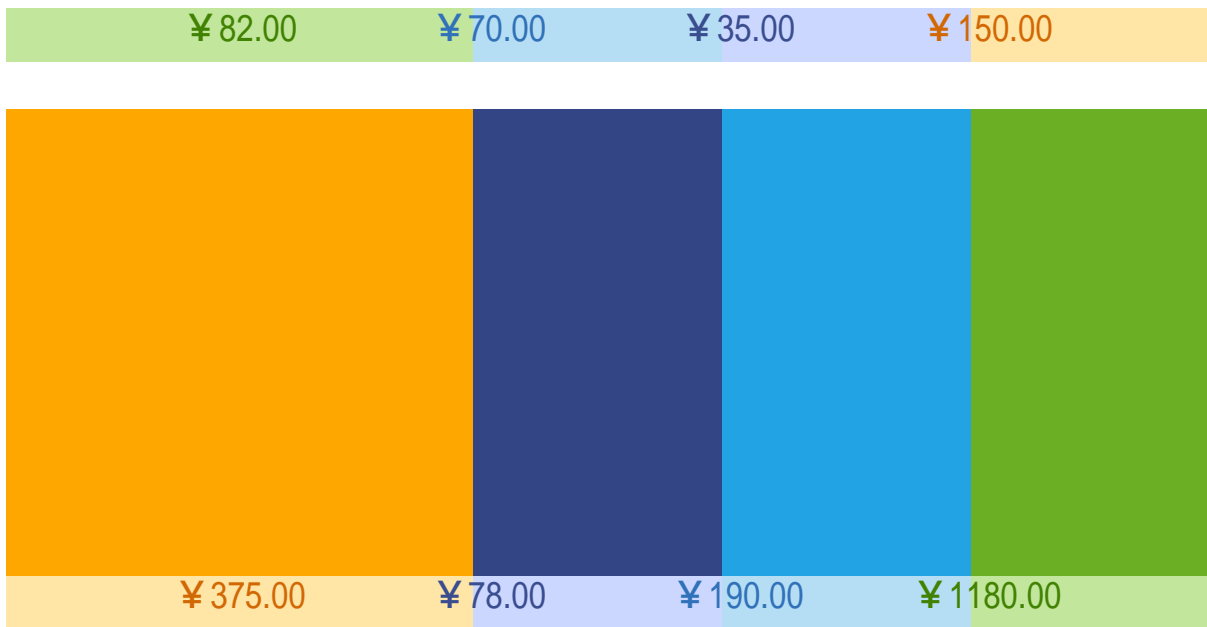
四钻信誉冷冻水产品海产品海鲜 熟冻生冻 古巴龙虾

产品名称	四钻信誉冷冻水产品海产品海鲜 熟冻生冻 古巴龙虾
公司名称	昆山京兆堂贸易有限公司
价格	78.00/斤
规格参数	品牌:翼禄 产品类别:冷冻龙虾 是否进口:是
公司地址	中国 上海 上海 杨浦区 军工路2866号21栋02A
联系电话	86 021 13918786388

产品详情







龙虾简介

龙虾，主要生长在寒冷水域，所以生长特别缓慢，一只龙虾大约7-10年长一磅；

龙虾肉质肥美，具有高蛋白、低脂肪，富含维生素a、c、d以及人体所需的多种微量元素；

钙、铁、镁、铜含量丰富，特别是含有多重不饱和脂肪酸，是高档餐桌不可或缺的佳品。

每周空运 锁住新鲜

每周直接从古巴、波士顿等地直飞空运，快速通关，

既保证新鲜，又节约成本，真正做到“物美价廉”。

龙虾的蛋白质含量为18.9%，远高于一般的淡水和海水鱼虾；

龙虾的氨基酸组成优于肉类，富含人体必须且无法自身合成的多种氨基酸；

龙虾富含多种不饱和脂肪酸，能有效防止胆固醇在体内的堆滞。

龙虾的储存方法

专业的储藏设备是保持龙虾鲜度的根本保证；

专业冷藏-18℃以下冷库中，锁住水分，同时保持龙虾的鲜度；

本公司设有专业冷库，采用专业的冷链配送体系，确保每一位顾客都能

享受到冰鲜如新的海鲜珍品。

如何选购龙虾？

现在市场的龙虾大体分三类：鲜活、生冻、熟冻。

- 1.鲜活龙虾无法大批量运输，且死亡率较高，所以量少且价格昂贵；
- 2.生冻龙虾，活捕后速冻，锁住水分又保持鲜度；
- 3.熟冻龙虾，活捕后杀青速冻，锁住水分又保持鲜度，更重要的是品质最稳定，是最安全、食用量最大的一种。

蒜蓉开背蒸龙虾

- 1.龙虾对半切开，去除肠线；
- 2.把大蒜切成蒜末，锅中倒入食用油，小火加热倒入蒜末至焦黄；
- 3.将蒜油倒入龙虾背部的缝隙中，置入蒸笼旺火蒸10分钟；