

## 连云港海洋特产海鲜干货 纯淡晒鱿鱼干包质量

产品名称	连云港海洋特产海鲜干货 纯淡晒鱿鱼干包质量
公司名称	赣榆县青口镇洪兵水产品经营部
价格	29.00/包
规格参数	品牌:淡干特级鱿鱼干 产品类别:鱿鱼干 是否进口:否
公司地址	江苏赣榆县青口镇牛市街
联系电话	86 0518 86296800

### 产品详情

此款鱿鱼干每条3两多3条一斤。规格：1只左右一斤/ 27元

3只左右一斤/ 29元

6只左右一斤/30元

本店有3款鱿鱼，大中小号，品质一样，就大小不同，大家可以搭配购买。很多客户会问，为什么鱿鱼越小越贵，那是因为小鱿鱼加工比较慢，自然价格要贵一点。

#### 产品说明：

本品精选新鲜海捕鱿鱼自然风干晒制而成，色泽自然，味道鲜美，口感细腻。  
本款是纯淡晒鱿鱼鱼干，请不要跟那种加盐的不是淡干的来比较价格。

鱿鱼，也称“柔鱼”，产量最大的台湾省，称为“枪乌贼”，曾列为“海八珍”之一，可供鲜食或干制。鱿鱼营养价值很高，每百克干品含有蛋白质66.7克、脂肪7.4克，并含有大量的碳水化合物和钙、磷、碘等无机盐。

制作方法 1.原料选择：鱿鱼体表易发红。为保证成品质量，原料必须迅速处理，按鱼体大小要分类加工，并用海水洗净体表污物。

2.剖割：根据捕捞方法和鱼体鲜度差异，采用挑割法和剖腹法两种。

(1)挑割法。左手紧握鱼背，鱼头向人身方向，鱼腹朝上使腹腔突起，右手持刀(刀口朝上)，刀口尖部自突起的腹腔内伸入至鱼尾末端约1~2厘米处，刀尖锋即向上顶挑一刀，这时，刀口应顺腹腔正中心割开，使二边肉片对称美观。挑割时刀尾尖部应紧贴腹腔内肉面，严防刀尾撞破墨囊，影响制品外观。

(2)剖腹法。将鱿鱼头部向外，鱼腹朝上置于木垫或鱼台上，左手手心向上，食、中指伸入鱼腹腹腔内将腹面托起弹开，右手持刀，刀口向下朝腹腔中心向鱼尾方向把肉面剖开。其它要点同挑割法。

按上述两法剖割后，应随手摘除墨囊。

3.头部剖割：由于两种剖割法不同，鱼头持放方向正好相反，因此，在头部剖割的刀向也正好相反。剖割时，刀口对准颈端从水管中心向头和肉腕中央剖切，顺手向左右两眼边分别各斜切一刀，割破眼球，排除眼液，以利干燥。挑割法是把刀口拉后往头部方向剖割；剖腹法是把刀口推向头部剖割。

4.摘除内脏：剖割好的鱼体放于木板上，由另一人摊开腹腔两边肉片，用右手的拇、食、中指沿腹尾末端向头部方向抓下全部内脏。同时防止抓掉海螵蛸(俗称软骨)和嘴。

5.洗涤：将去除内脏的鱼体置于海水中洗涤，清除内面的污物、粘液。然后两条肉面摊开对合叠起，置于清洁的容器中沥干水分待出晒。防止乱叠而引起肉面变红。

6.干燥：有吊晒法和帘晒法两种。

(1)吊晒法：用1米长竹签穿在鱿鱼尾端的两块肉鳍上，鱼头向下，每根竹签串10条，然后用绳子把竹签绑挂在竹架上吊晒。次日把晒过的鱿鱼从竹签上卸下，平放于晒具上继续晒。至4~5成干时整型。其方法是用两手的拇、食、中三指捻拉肉面及肉腕，使之平展对称，呈长三角形。先整肉面，后整肉腕，两条长触腕整向一边，尽可能保持完整。至7~8成干止，要边整型边翻晒5次左右。不上霜粉者，晒至足干即可收藏。要上霜粉的可按规格分等级后分别堆叠，盖上麻袋霉蒸。继续翻晒至足干包装进库。

(2)帘晒法：即平铺于竹帘上，先晒鱼背，利于沥水，后翻晒腹肉。整型翻晒工序同吊晒法。

雌鱿鱼(有粘附卵黄的)应挑选另行干燥。

7.包装与贮藏：成品干后可分级包装。背长20厘米以上的为一级品，14~20厘米的为二级品，8~14厘米的为三级品。包装用篓，内衬防潮物(如竹叶)，每10条成品背腹叠法一致，用长触腕当绳子扎成一小捆，结头夹在成品中间，篓底一层背向下，头部向篓心，环形排列，依次叠装至篓面，最上层背要朝上，覆盖防潮物，披上篓盖扎牢。标明产地、等级、净重。贮藏于通风干燥的仓库，底层垫上货架，一般可保藏1年以上。

水泡方法

方法很简单：即将干鱿鱼放入温水中浸泡1小时，撕去外层衣膜，除去角内壳，将头腕部与鱼体分开即可。

食用方法:1、微波炉：直接就把鱿鱼干放微波炉(中温)5分钟就有香喷喷的烤鱿鱼吃了，这种吃法很新鲜，北海当地的人都喜欢这么吃，一片片撕了放在盘子里，或者边吃边撕，再然后边吃边看电视。如果再加一瓶啤酒，那么就一定是再爽不过啦~

2、烧烤：烤的鱿鱼干味道也一样棒!鱿鱼干烤的到微黄就即可..下酒好菜呀~

3、翻烤(用锅)：这种方法根本不需要任何技术，只需调慢火慢慢烘就行啦，也不需要放油，但要看好你手中的鱿鱼哦，记住不时翻翻鱼身，让它平均受热，烘至微黄即可。

4、直接泡好以后，可以直接用来炒菜！（炒韭菜可好吃了）

"供应连云港海洋特产海鲜干货 纯淡晒鱿鱼干包质量"的生产许可证编号QS为320722010052，净重（规格）是500（g），净重为250，产品类别是鱿鱼干，保质期为180（天），品牌是淡干特级鱿鱼干，是否进口为否，原产地是江苏