

# 法国著名的布列塔尼养殖场和诺曼底养殖场出产正宗法国生蚝

产品名称	法国著名的布列塔尼养殖场和诺曼底养殖场出产正宗法国生蚝
公司名称	深圳市鸣记发贸易有限公司
价格	20.00/个
规格参数	品种:牡蛎 产地/厂家:法国 用途:食用
公司地址	深圳市罗湖区罗芳立交桥华佳大厦西栋23C
联系电话	0755-22216995 13728746212

## 产品详情

生蚝品种很多，而真正学名为“牡蛎（*crassostrea gigas*）”，体型有大有小、有肥有瘦、有岩礁有扁平之分，在欧洲等地会分成扁蚝（flat oyster）和岩蚝（rock oyster）两大类，前者生长在深海，形状扁平、呈圆形状，金属味及海水味重，如法国的贝隆（belon）生蚝；后者生长在石滩，依附在岩石上，体形修长，外表凹凸不平，味道则重海鲜味，如美国rocky bay生蚝。而日本人的生蚝分类更仔细一些：岩蚝再分为真蚝（makaki）和岩蚝（iwakaki），两者外表看来相似，但体积差别很大。真蚝的蚝壳较岩蚝薄，体型细长，长度有4、5公分，一般人较熟悉的广岛蚝，或属日本品种但移居到美国养殖的熊本蚝（kumamoto）就属于真蚝。而岩蚝体型巨大，蚝壳厚实，一只只大如手掌，世界有名的深海野生日本蚝（iwagaki）重约300克，长度可达10公分，就属于岩蚝。

著名生蚝品种：法国贝隆生蚝 belon oyster 产量稀少，食客最爱，来自法国布列塔尼海岸，是欧洲原产的扁型蚝。贝隆生蚝壳呈圆形，个性独特而浓厚，让人难忘，最适合爱吃生蚝的行家享用，是世界众多美食家的梦幻美食之一。

巴隆湾角蚝 barron point oyster 原产于华盛顿州南普杰海湾内，尝起来有淡淡的天然海水盐味，口感特别滑嫩丰润。

鹰石生蚝 eagle rock oyster 产于华盛顿普捷湾南岸的潮间带，因栖息在此处的老鹰而得名。它们最初生长在海底的渔网中，8个月后，逐渐转移至海滩。鹰石生蚝微带咸味，肉质丰腴肥美，并带有瓜类水果的香气。

熊本生蚝 kumamoto oyster 熊本生蚝原本仅产于日本九州一带，近20年来，已于美国北加州海湾一带培育成功。其生长速度缓慢，通常需时三年才能长成适合食用的大小。风味浑厚顺口，入口后从淡淡咸味转为鲜甜，并带有水果馨香以及矿物质的天然风味，口感相当清爽，十分适合第一次或较少享用生蚝的“新鲜人”品尝。

大西洋生蚝 hog island atlantic

oyster 大西洋生蚝为原生于东海岸的品种，雾岛（hog island）的塔玛莉海湾（tomales bay）是西部海岸最先培养出此品种的地方，相较于一般原生于西岸的生蚝，富含矿物质，且散发出细致的咸味。

奥林匹亚蚝 olympia oyster 奥林匹亚蚝产于华盛顿州南普杰海湾内，原为西岸独

有的品种，其生长速度十分缓慢，个头迷你，一般不超过50美分硬币的大小（约等于拇指与食指所围成的圆圈面积），而要长成适合食用的尺寸约需五年时间。其风味鲜甜、口感扎实，即使是不曾吃过生蚝的人也能充分体会其独特美味。

法国芬蒂克劳生蚝 fine de claire oyster 芬蒂克劳生蚝产自法国西部罗亚尔河口和吉

隆特河口间，养殖于由盐田变成的蚝池中，形状呈长椭圆形，颜色偏绿，肉脆而富有嚼劲，散发出一股柠檬般的清新，咀嚼时会陆续涌现青草、海藻的芳香。

"法国著名的布列塔尼养殖场和诺曼底养殖场出产正宗法国生蚝"的类型为鲜活，生长环境是海水，规格为7（粒/kg），用途是食用，成活率为100（%），品种是牡蛎，产地/厂家为法国，生长方式是野生，生产率为100（%）