

# 海鲜冷冻水产品象拔蚌 万之祥

产品名称	海鲜冷冻水产品象拔蚌 万之祥
公司名称	山东荣信集团荣安水产有限公司
价格	27.00/吨
规格参数	品牌:万之祥 商品条形码:无 卫生许可证:日照
公司地址	中国 山东 日照市 日照石臼海港路41号
联系电话	86 0633 13706338535 13706338535

## 产品详情

品牌	万之祥	商品条形码	无
卫生许可证	日照	产品标准号	GB125899
净重	1000 (g)	原料与配料	象拔蚌
保质期	730 (天)	原产地	山东
生产厂家	日照荣安水产	储藏方法	冷冻
等级	优级	规格	各规格
生产日期	即日	售卖方式	包装
特产	是		
象拔蚌			

象拔蚌是商业名称，其种名太平洋潜泥蛤（*panopea abrupta*），俗称高雅海神蛤、皇蛤、管蛤等，象拔蚌因其又大又多肉的虹管被人们形象地称为“象拔蚌”。是蛤属的大型贝类。象拔蚌又称海笋，属于软体动物门，是一种海产贝类，个体有大有小，栖息地因种类而异。通常其两扇壳一样大，薄且脆，前端有锯齿、副壳、水管（也称为触须），这水管很像一条肥大粗壮的肉管子，当它寻觅食物时便伸展出来，形状宛如象拔一般，故得象拔蚌之美名。

### 象拔蚌

象拔蚌是埋栖型贝类，生活海区的水温为3—23℃，经人工养殖3年驯化，可适应水温为0—25℃，在水温低于25℃的时候，广东可在冬季和翌年春季进行反季节养殖，盐度为27‰—32‰，栖息底质以沙泥为主，水深3—18米，埋栖深度与个体大小有关，一般为50-80厘米。象拔蚌苗种在壳长5-10厘米时潜沙能力很强，一般潜入只需5分钟；壳长15厘米以上即失去匍匐与潜沙能力，终生营穴居生活，不再移动，具有个体大、生长快、味道鲜美、经济价值高等优点。[2]

## 象拔蚌(图4)

象拔蚌前4年生长较快，1龄贝壳长5-6厘米，重36-40克；2龄贝壳长8-10厘米，重200-250克；3龄贝壳长10-12厘米，重400-500克；4龄贝壳长12-15厘米，重500-800克。随着年龄增长，贝壳生长渐变缓慢，但软体生长仍能继续，寿命可达100多年。象拔蚌的出肉率高，达60%

-70%，其中主要食用部位为水管肌，占总食用量的30%

-35%，每100克含热量81千卡、蛋白质14.4克、脂肪1.3克，具有很高的营养价值。

象拔蚌雌雄异体，每年的繁殖季节一般在4-7月，盛期为5-6月。个体产卵量达1000-2000

万粒，产卵水温为14-17℃。卵径为82微米，受精卵经4-5天，发育成d形幼虫(120-130微米)；10-12

天发育成壳顶幼虫(160-180微米)；30天左右幼虫下沉，随着变态，壳长达350-400微米。[2]

## 编辑本段烹饪方法

## 象拔蚌(图5)

烹制象拔蚌热菜宜旺火速成，火候宁欠勿过，否则蚌肉易变老发韧，口感很差；调味宜淡色轻口，以突出成菜洁白清鲜之特色。其食法较多，既可熟食，也可生吃，酒楼食肆大多以烹制风味独特的“象拔蚌刺身”菜式吸引顾客，售价虽昂贵，但仍颇受消费者欢迎。[3] 象拔蚌的烹制菜肴很多，比较有名的是：红汤象拔蚌、五彩象拔蚌、蒜蓉蒸象拔蚌、白灼象拔蚌、象拔蚌北菇鸡汤、韩式酱泡象拔蚌等。

## 鲜灼象拔蚌

特色：肉嫩而有弹性。原料：象拔蚌1只。豉油星少许。制作：1、取象拔蚌1只，去壳取肉，批成片。2、锅内放半锅水，水煮沸时，投入批好的蚌肉片，立即捞出装盘，用豉油皇拌匀即可。[