

北极贝 优质北极贝 新鲜北极贝 船上速冻 鲜甜爽脆

产品名称	北极贝 优质北极贝 新鲜北极贝 船上速冻 鲜甜爽脆
公司名称	烟台多林食品有限公司
价格	68.00/千克
规格参数	品牌:多林 产品类别:贝类 是否进口:是
公司地址	山东省烟台市芝罘区将山路6号
联系电话	0535-6082120 18663878599

产品详情

北极贝是源自北大西洋冰冷无污染深海的纯天然产品，具有色泽明亮（红、桔、白），味道鲜美，肉质爽脆等特点，且含有丰富的蛋白质和不饱和脂肪酸（dha），是海鲜中的极品。北极贝是在捕捉45分种后即在捕捞船上加工烫熟并急冻，因此只需经自然解冻即可食用，安全卫生方便。用北极贝可制作刺身、寿司、色拉、火锅等多种菜式，炒、蒸、扒、焖、炖皆可。也可放在沙拉、寿司、意大利粉、开胃食品和其他一些新鲜的原料中食用。北极贝脂肪低，味道美，营养价值高，富含铁质，并含有可抑制胆固醇的omega 3和steresterol。目前，北极贝已被众多京城餐馆、酒楼选用；今后，它还将走进超市，成为让普通百姓亦能品尝到的纯天然的美味。

北极贝的做法：

小葱拌北极贝

- 1.北极贝解冻，用小刀切半，洗干净.
- 2.蒜姜剁碎，葱切丝.
- 3.分次把北极贝放入开水里烫5-6秒，捞起，沥干水份.
- 4.锅里放橄榄油，麻油烧热，把姜蒜末爆香，放入生抽，糖烧开，熄火，葱丝放入迅速拌一下.
- 5.把调味料倒入北极贝上,拌匀即可。吃时再沾芥末就更加过瘾了.

北极贝寿司原料：北极贝、米饭、寿司醋。制作方法：1.先将米饭蒸熟加入寿司醋，拌匀置凉。2.将北极

贝洗净，剔好备用。3.把拌好的寿司饭捏成梯形（20g左右的饭团），最后将北极贝覆盖在饭团上即可食用。

尖椒北极贝配 料: 鲜贝 500克 辣椒(青、尖) 150克 姜 10克 盐 8克 味精 2克 色拉油 25克

香油 5克 胡椒粉 2克 料酒 15克 各适量。制作方法:1.

将北极贝肉洗净，切片，入锅过油待用；2.尖椒切成小圆颗；3.姜改片备用；4.

锅中烧油下尖椒，炒转，放姜片，炒出香味；5.

下北极贝、盐、味精、胡椒粉、料酒、香油，炒匀起锅。贴士：1.

北极贝肉过油不宜过火，油温不宜过高；2.尖椒炒时要炒出香味，但不宜过老，否则影响口感。

"北极贝 优质北极贝 新鲜北极贝 船上速冻 鲜甜爽脆"的原料与配料为北极贝，等级是A级，生产日期为201311，净重（规格）是1000（g），储藏方法为-18摄氏度，包装规格是16/20,21/25,26/30,31/40，是否进口为是，原产地是朝鲜，特产为是，商品条形码是930528900404，食用为寿司料理，净重是20000，产品标准号为SB/T10379，卫生许可证是371111010658，产品类别为贝类，生产厂家是烟台多林食品有限公司，品牌为多林，保质期是365（天），售卖方式为包装