

# 西餐鹅肝酱法式鹅肝蘑菇味俄罗斯罐头俄罗斯鹅肝酱欧洲法式鹅肝酱

产品名称	西餐鹅肝酱法式鹅肝蘑菇味俄罗斯罐头俄罗斯鹅肝酱欧洲法式鹅肝酱
公司名称	黑河市瑞丰进出口有限公司
价格	13.00/盒
规格参数	产品类别:肉罐头 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	黑龙江省黑河市爱辉区林业局职工集资1号楼（中央东大街75号门市）
联系电话	18045676767

## 产品详情

本商品最新出厂，保证最新鲜，保证品质最好。俄罗斯日期制式为“日/月/年”，倒着看

我们所售的俄罗斯食品，均从黑龙江省黑河市口岸直接俄罗斯进口。黑河市与俄罗斯阿穆尔州首府布拉戈维申斯克市隔黑龙江相望，最近处仅相距750米，是中俄边境线上规模最大、距离最近、规格最高、开放最早的对岸城市。本店在黑河市和哈尔滨均有实体店，确保生产日期是最新，确保食品的价格是最优惠！与此同时，我店接受食品监管部门的严格监管，有力保障食品安全性！

### 【掌柜推荐】

鹅肝有“世界绿色食品之王”的美誉，降低胆固醇、降低血脂、软化血管、延缓衰老，它作为俄罗斯、法国等欧美国家的传统名菜，一直被视为贵族食品。在法语中鹅肝为“foie gras”，“gras”这个字代表的意思就是“顶级”。

俄罗斯人习惯于将鹅肥肝制成鹅肝酱，它就“像一块甘、香、鲜、软、嫩的脂肪，入口即溶掉，奇特的芳香令脑细胞也有感应”，这时候，除了一口香槟，一切都嫌多余。鹅肝酱无论是新鲜的还是装在罐头里的，吃法上都算是一种“冷盘”，切成薄片，置于一片尽可能简单直白的吐司或者苏打饼干上就可以了。专家说，绝对不要把鹅肝酱像果酱那样在面包上抹来抹去。大概是因为如果这么干就会找不到“鹅肝”的富贵感觉吧！在味道上，鹅肝酱的口感错综复杂、耐人寻味，尤其是加入了新鲜香草鹅肝酱，吃起来更是芳香袭人。

俄罗斯名品：传统假日鹅肝酱，净含量315克。欧洲鹅肝酱的极品，在俄罗斯特别畅销，口感细腻、清爽

，营养价值丰富。属实惠型鹅肝酱。

鹅肝酱的欧式吃法是打开后用文火加干邑红酒慢慢煎至变色为止，香浓可口。花十来元钱就能享受欧洲大餐的美味!!!另外常见的还有以下吃法：

- 1.均匀抹于面包,是营养美味的早餐.
- 2.可以在做沙拉的时候加入,比方腿肉更细腻，更美味。
- 3.煎着吃或与牛排同煎，这个是比较好吃的吃法哦，鹅肝是相当的嫩哦用它与黄瓜或茄子炒在一起,十分的好吃哟

成分：鹅肝，肉，碘盐，乳蛋白，调味料

重量：315克/罐

保质期：3年 打开后低温保质48小时

### 【美食介绍】

鹅肝酱鲜贝：

[原料]：法国鹅肝酱3片．鲜干贝6粒．芦笋6支．洋葱100克．红萝卜30克．洋葱20克，切片加盐炒热，绞成泥酱。调味料:盐．糖．太白粉。

〔制作方法〕：

- 1)鲜贝略泡水，即泡冰水急速冷却，取出在侧边切一半深，加入葱、姜、盐、酒约10分钟，再煎至两面黄，上盘；
- 2)芦笋取花蕊部分，以盐水烫熟，作盘饰；
- 3)取出鹅肝酱，略煎，置于鲜贝上，淋上酱汁，芦笋装饰即可上桌。

鹅肝酱狮子球：

材料：墨鱼胶、鹅肝酱、春卷皮。

做法：鹅肝酱酿入打好的墨鱼胶内，春卷皮切丝。墨鱼胶“淖”上春卷丝下140 ~160 的油温中炸成。

心得：香脆的春卷丝、弹牙的墨鱼胶、浓郁幼滑的鹅肝，从外到内，口感十分丰富。一般的狮子球，做

法多是内酿烫口的浓鸡汤，名为“浓汤狮子球”。谭师傅做的狮子球有所创新，酿入高档的鹅肝酱，大大提升了菜肴的档次，更适合“裕景轩”的定位。师傅说要掌握好炸的火候，油温过高狮子球外焦而内不熟，油温过低则炸不起

柳橙法国鹅肝酱：

让舌尖先觉醒，再让唇齿同呼应，语言成了多余，再呼一口气。这就是，就是和鹅肝酱共舞时刻！只有柳橙淡淡的清香，惹起味中味的遐想！

原料：法国新鲜鹅肝 盐 胡椒 白兰地酒,什锦香料 柳橙 橄榄油 苹果醋

做法:新鲜鹅肝适当地调味，什锦香料、白兰地酒，腌8小时、慢火隔水烤约60~80分钟。取出鹅肝，待冷却切片置于盘内，柳橙一个，取部分果肉装盘，柳橙汁拌橄榄油、苹果醋、淋於冷鹅肝周围即可。

鹅肝酱煎鲜贝

配料：法国鹅肝酱3片．鲜干贝6粒．芦笋6支．洋葱100克．红萝卜30克．洋葱20克，切片加盐炒热，绞成泥酱。调味料:盐．糖．太白粉

特色：材料与手工艺搭配，呈现出高雅的菜相,入口即化,味道极为鲜美

操作：1.鲜贝略泡水，即泡冰水急速冷却，取出在侧边切一半深，加入葱、姜、盐、酒约10分钟，再煎至两面黄，上盘。2.芦笋取花蕊部分，以盐水烫熟，作盘饰。3.取出鹅肝酱，略煎，置于鲜贝上，淋上酱汁，芦笋装饰即可上桌

"西餐鹅肝酱法式鹅肝蘑菇味俄罗斯罐头俄罗斯鹅肝酱欧洲法式鹅肝酱"的有无中文标签为有，产品类别是肉罐头，保质期为720（天），净含量（规格）是315（g），是否进口为是，原产地是俄罗斯