

# 鲜活象拔蚌 新鲜象拔蚌 加拿大一手货源 品质保证

产品名称	鲜活象拔蚌 新鲜象拔蚌 加拿大一手货源 品质保证
公司名称	杭州凯菲蓝贸易有限公司
价格	298.00/斤
规格参数	品种:象鼻蚌 产地/厂家:加拿大 用途:食用
公司地址	浙江杭州市萧山区楼塔镇
联系电话	86-057182221031 15267134024

## 产品详情

象拔蚌俗称高雅海神蛤、皇蛤、管蛤等，象拔蚌因其又大又多肉虹管被人们形象地称为“象拔蚌”。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。

本公司大量供应，欢迎来电订购：15267134024 楼小姐

在买活的象拔蚌时，要挑虹管新鲜、肉多、结实的。如果你在当天就准备烹调象拔蚌，应请商店的售货员为你将它从壳中取出，并将深色、鸡蛋般大、椭圆形的胃去掉。剩下的应该是虹管。对此，专业的水下捕捞者协会建议不要吃象拔蚌深色的胃或“内脏”。做准备时，将虹管从身体的肉上切下来，在较厚的一端两个孔处，把它纵向劈成两半。然后，用一把极为锋利的刀，将虹管斜切成纸一样的薄片。去掉松软部分之后，身体的肉可以像虹管一样切成薄片上桌，或切碎放在美味的浓汤中。需要提醒的是，象拔蚌烹调之后很快就会变硬。所以，在一锅煮沸的清汤中十分迅速地用沸水滚烫一下，或同样快速地将它扔进滚开的调味汁中，效果最佳。在这里，推荐一道又快又简单的热蘸酱配沸水滚烫象拔蚌：在火上或微波炉里将日本酱油和相同份量的罐头鸡汤加热，加一二片小辣椒。加少量糖来调味，再配一些切碎的青葱或香菜。淋少许香油，或者在炒雪豆、胡萝卜和荸荠时，加入一些象拔蚌，立即上桌。

五彩象拔蚌 材料：

象拔蚌肉6两（约240克），荷兰豆3两（约120克），甘笋2两（约80克），咸蛋黄2只，草菇2两（约80克），姜2片，蒜茸、葱段少许。精盐、绍酒、姜汁酒、胡椒粉、麻油、生油等适量。制法：象拔蚌肉切薄片，加入绍酒、精盐拌匀，稍腌，用七成油温拉嫩油（也可以用滚水焯至嫩熟）。

荷兰豆撕去筋络。甘笋去皮切片花，用滚水焯过。草菇

头部界十字形刀口，先飞水，后用姜汁酒、精盐焗过。咸蛋黄蒸熟切片。

烧镬下油，爆香蒜茸、姜片、葱段，投入象拔蚌片炒匀，再加入荷兰豆、甘笋、草菇

兜匀，撒入胡椒粉，加入咸蛋黄片，淋上麻油，炒匀上碟。特点：色调丰富，鲜爽脆嫩。白灼象拔蚌

配料：豉油星适量。做法：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。特点：肉嫩而有弹性。刺身象拔蚌 主料：

象拔蚌1只（重约1千克），柠檬、草莓、荷兰芹、心里美萝卜各适量。配料：绿芥末1只，生抽少许。

做法：1、象拔蚌去壳，放入开水中略烫，去除表皮，用刀批成两片，去除污渍，放入过滤水中。2、取龙舟1只，船身垫冰，柠檬、草莓伴边。3、将过滤水中批好的象拔蚌取出，批成薄片，依次码在龙舟上，壳放在龙舟前，放上荷兰芹、心里美萝卜，用牙签花点缀即可。4、食用时与绿芥末、生抽同食。特点：鲜嫩，有弹性。

### 【发货发式】

由于现在天气炎热，发货时间比较长，所以发货时统一使用原包装外加泡沫箱进行发货以保证产品质量。物流方式我们一般选择客车带货，火车运输，飞机等方式，一般当天达到，较远地方隔天到达。质量保证！少量购买的客户，我们可通过顺丰快递等方式进行发货。【售后服务】

凡我公司出售产品，有任何质量问题，都会给客户一个满意的答复。

### 【付款方式】

我公司产品全部先付款，后发货。客户可通过银行账户进行交易。江浙沪地区欢迎来店看货。地铺地址：杭州市萧山区新农都水产市场东北大门。新客户第一次拿货可以发样品。对于初次发货但量比较大的客户，可通过支付宝交易。但由于客户自身原因，造成产品不符的，不支持退货，因为冰冻、冰鲜产品经不起来回运输。

### 【杭州凯菲蓝贸易有限公司优势】

我公司有多年从事海鲜批发零售的经验，品种丰富，规格齐全，货源充足，绝对一手货源！因为大量批发，所以产品更新快，产品新鲜，价格实惠！欢迎来电详询！

"批发鲜活象拔蚌 新鲜象拔蚌 加拿大量大从优 一手货源 品质保证"的类型为鲜活，生长环境是海水，规格为1（粒/kg），用途是食用，成活率为98（%），品种是象鼻蚌，产地/厂家为加拿大，生长方式是野生，生产率为100（%）