

南日鲍鱼干/南日鲍/干鲍鱼

产品名称	南日鲍鱼干/南日鲍/干鲍鱼
公司名称	莆田市海帝食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:海帝
公司地址	莆田市秀屿区南日镇东岱村
联系电话	05943311999 13850208343

产品详情

品牌	海帝	卫生许可证	-
产品标准号	-	净重	10-20 (g)
保质期	180 (天)	水分含量	- (%)
原产地	福建	生产厂家	-
等级	-	规格	-
商品条形码	-	生产日期	-

干鲍的食用方法：

将鲍鱼干泡于冷水中48小时；取出后用沸水泡一晚，让其自然舒展，回复原状；将干鲍四周刷洗干净，否则会影响到鲍鱼的口感与品质。干鲍适合整粒以沙锅慢煨的方式来烹调，以保存它的鲜美原味。

供应生虾仁，去外壳去头(图)

供应虾皮/虾米/虾皮干(图)

供应虾皮/虾米/虾皮干(图)

供应生虾仁，去外壳去头(图)

供应野生黄瓜鱼，野生黄花鱼(图)

供应野生黄瓜鱼，野生黄花鱼(图)

¥ 68.00

1000千克起

供应大白鲳/白昌，奇鲳/奇昌(图)

供应(无泡淡水)鱿鱼(图)

供应海鲜大礼包、送礼佳品/海鲜套..

¥ 100.00

1000千克起

供应野生红斑鱼(图)

供应莆田南日鲍鱼，天然无污染鲍..

南日岛珍品鲍鱼

供应虾肉干/虾米(图)

供应天然南日鲍鱼/珍品鲍鱼/两头..

¥ 70.00

1000千克起

供应龙虾/青龙虾/红龙虾(图)

供应青斑鱼/红斑/老虎斑/石斑鱼/土..