

大量秋刀鱼 さんま 10000 (g)

产品名称	大量秋刀鱼 さんま 10000 (g)
公司名称	天津港保税区隆鑫诚国际贸易有限公司
价格	20000.00/吨
规格参数	品牌:さんま 净重:10000 (g) 保质期:360 (天)
公司地址	天津港保税区海滨八路88号620-1室
联系电话	13752307432

产品详情

品牌	さんま	净重	10000 (g)
保质期	360 (天)	原产地	日本
生产厂家	日本	储藏方法	-25
等级	a	规格	60尾---120尾
生产日期	2010年	售卖方式	包装
特产	是		

秋刀鱼体内含有丰富的蛋白质和不饱和脂肪酸，其中有人体不可缺少的廿碳五烯酸（epa）和廿六碳六烯酸（dha）等，这些不饱和脂肪酸有抑制高血压、心脏肌梗塞、动脉硬化的作用。秋刀鱼的蛋白质含量比牛肉、猪肉都高，维生素a的含量也比牛肉、猪肉多16倍，该鱼的内脏营养成分也很丰富。有资料显示，秋刀鱼的营养价值与金枪鱼相近，但由于金枪鱼价格相对较高，市民们一般较少关注。而与金枪鱼相比，秋刀鱼的营养价值与口味丝毫不逊色，而价格却远远低于金枪鱼，因此从营养价格比来看，秋刀鱼具有明显的比较优势。

日本人酷爱品尝营养丰富的秋刀鱼，可以说情有独钟，很多人将其作为佐餐的主选鱼类之一。同时，有关方面把秋刀鱼作为当地中小学生学习午餐的指定食品，以增强学生们的体质。

烹饪方法多样，可以蒸、煮、煎、烤。其中最常见的烹饪方法是盐烤，就是把盐撒在秋刀鱼身上，边烤边撒。或者将秋刀鱼从背部剖开，去内脏洗净，撒上盐腌制10分钟左右，然后放在平底锅里干煎，味道鲜美沁人心扉。

10kg/箱(60 65 70 80 85 90 100 110 120 130)