

生蚝 湛江生蚝 广东

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 生蚝 湛江生蚝 广东 |
| 公司名称 | 湛江三人行海鲜贸易公司 |
| 价格 | 285.00/件 |
| 规格参数 | 品种:湛江生蚝 原产地:广东 规格:2/3/4/5/6 (粒/kg) |
| 公司地址 | 中国 广东 湛江市 广东湛江市遂溪县城东市场26号档口 |
| 联系电话 | 86 0 13536423833 13536423833 |

产品详情

| | | | |
|----|------------------|-----|-----------|
| 品种 | 湛江生蚝 | 原产地 | 广东 |
| 规格 | 2/3/4/5/6 (粒/kg) | 成活率 | 99.99 (%) |
| 杂质 | 0.01 (%) | | |

生蚝是最不能错过的美味

到海滩，生蚝是最不能错过的美味。刚打开的鲜活生蚝，水分饱足，肉汁饱满。柔滑的蚝肉顺着舌头下滑时，一种类似情欲的东西便温柔地升腾起来。

悉尼

厚重口感--悉尼岩蚝(sydney rock)

出产自澳洲的深海蚝，以吃深海海藻为生，颜色像是海底岩石般的黑。个头很大，蚝壳很深。大概是长在深海的缘故，比其他品种有更浓重的咸味。嚼入口中，浓烈的蚝味四溢，青草、海藻、矿石与金属的气息交融，层次丰富，浓烈馥郁，回味悠长。其厚重的金属味并非人人能够接受，但一旦喜欢上就会为之着迷。

罗森威兹山酒庄雷司令白葡萄酒

配酒推荐：罗森威兹山酒庄雷司令白葡萄酒(lawson "s dry hills , marlborough , riesling)

新西兰独有的凉爽气候，赋予了该产地的白葡萄酒清新简约的气质。强烈的柠檬芳香，混合着柑橘味道

和苹果花的味道，诱人的葡萄酸味让人胃口大开，正宜大啖蚝香馥郁的悉尼岩蚝。

熊本生蚝

人气之选--熊本生蚝(kumamoto)

近年来亚洲最有人气的凹蚝，原产日本，后移殖美国加利福尼亚。加州清新的海水使熊本生蚝更加清爽、鲜甜、细嫩。个头较小，口感有鲜明的鲜甜味。生蚝打开后要小心保存壳内的海水……没有任何调味料可以比得上这一口来自原产故乡的海水。熊本生蚝独有的清淡海洋味道、鲜味四溢的海藻气息，是使蚝客们为之发狂的独有特色。

希来客拉地图

配酒推荐：希来客拉地图(cyclesglaniator)

这是一款加州出产的灰皮诺白葡萄酒，丰富的果味圆润可口，酒质清新，富有熏烤的香料气息。同一区域的地理条件使希来客拉地图与熊本生蚝拥有相同的气质，珠联璧合。

贝隆生蚝

法式经典--贝隆生蚝(belon)

贝隆生蚝是全世界的资深蚝客们无比推崇的，产自咸淡水交接的法国贝隆河口。因为独有的金属气息，又被称为铜蚝。扁圆形外壳，壳上有着像年轮一样的圈，每两圈代表一年，它的鲜味来自于丰富的矿物质，这连菜鸟级的蚝客都能轻易辨别出来。蚝肉丰满厚嫩，肉汁甘美，口感脆爽，带有特殊的榛果香气，淡淡的甜味回味无穷。

唐培里依香槟

配酒推荐：唐培里依香槟(dom p é rignon)

这一款经典香槟适合搭配任何美食。初尝有淡淡的杏仁果香气息，随之而来的奶油甜点的气味，口感和谐丰富。新鲜的柑橘类香气更能带出生蚝的清爽滋味，与贝隆生蚝的搭配堪称绝配。

塔斯马尼亚生蚝

极致清甜--塔斯马尼亚生蚝(tasmania oyster)

地处澳大利亚最南端的塔斯马尼亚，海水清冷，这使得该地区的生蚝肥美爽脆，味道清淡滑爽。蚝壳呈白色，体积和悉尼岩蚝一样，具有颇大的个头。一入口先是淡淡的海水咸味，随即清甜的蚝香充满口腔，仔细回味，则有一种类似青苹果或者青草的甘美。

幕林嘉赫庄园白葡萄酒

配酒推荐：幕林嘉赫庄园白葡萄酒(domaihe du moulin granger)

法国白葡萄酒细致独特的矿物气息，适合搭配鲜甜清爽的生蚝。这款白葡萄酒香气丰富，花香与柠檬香交织在一起，清新、细腻，与塔斯马尼亚生蚝搭配，堪称珠联璧合，美妙绝伦。

来自美食王国意大利的主厨费比安-埃伯特

像大厨一样料理生蚝

来自美食王国意大利的主厨费比安-埃伯特走遍了世界各地，在曼彻斯特、巴黎、台北、迪拜、格瑞纳丁群岛的多家顶级酒店都有他的足迹。而这位顶尖的厨师，也是一名不折不扣的“蚝客”。我们从他那里得到料理生蚝的专业意见：

怎样分辨生蚝的优劣？

选择生蚝的第一个标准就是看生蚝是否鲜活。在生蚝盘中选择微微张口的生蚝，轻轻地敲击它的贝壳，活的生蚝会迅速闭上贝壳，而那些无动于衷的蚝显然是“去世”多时了。另外，鲜活的生蚝如果加热进行烹制，紧闭的贝壳会随着加热张开，而那些从始至终都紧闭贝壳的蚝就是死蚝，千万不要食用。

生蚝是不是3天就会变坏？

生蚝是贝类中保存时间最长的，在5°C~8°C的温度条件下，把生蚝放在一个干的容器中，盖上一块潮湿的布，可以保存7~10天。保存时你要注意，一定要让生蚝平面朝上，整齐排列，不能反扣着放，否则蚝壳内的水分会流掉，不仅失去迷人的海水味道，还会变得干瘪无味。

如何漂亮地开生蚝？

开生蚝是一个技术活儿。开生蚝时要戴上厚的手套或者用布包住生蚝，不然生蚝的贝壳很容易伤到手。第一种方法是用短刃的生蚝刀小心地从生蚝的尖头下刀，插进蚝壳后轻轻地摇动，切断闭壳肌，生蚝就打开了。第二种方法是用细长的生蚝刀直接从生蚝的宽头下刀，整齐地划断闭壳肌打开生蚝，切面平滑的生蚝会让人觉得你分外专业。

关于生蚝的七七八八

春膳：希尔-拿破仑的火线军粮

从中世纪开始，生蚝在欧洲就被当做一种可以激发春情的食物。传说17~18世纪欧洲男性经常举行一种秘密的食蚝仪式，藏身于密室，食用生蚝以增强其阳刚之美。法国人喜欢把生蚝浸茴香酒吞食，功效相当于中式的大补酒。“小个子的巨人”希尔-拿破仑习惯在炮声隆隆的战场上大啖生蚝，谈笑间檣櫓灰飞烟灭，生蚝的功效更被笼罩了一层神秘色彩。

生蚝(oyster)，中文学名牡蛎，“牡”即“雄”，古人认为生蚝“纯雄无雌，独此化生”，也从一个侧面说明了生蚝有补肾强身的作用。现代医学佐证：生蚝富含荷尔蒙，是生物界含锌量最高的食物。这就是欧洲人称生蚝为“海洋牛奶”、日本人则称之为“根之源”的原因。

密钥：安东尼-伯尔顿的味觉启蒙

在gironde第一次吃到的生蚝，为安东尼·伯尔顿打开了破解《厨室机密》的一扇大门；而伊莎贝尔-阿连德在《阿佛洛狄特：感官回忆录》中，形容生蚝滑溜的口感仿佛一个悠长的吻。

“生蚝不是美食是什么？它用不着你前前后后地忙活，或进行任何烹调。上帝把它造成个什么样儿，它在你的盘子里就是什么样儿：未经加工，朴实无华。柠檬汁，或许是一点儿木犀草酱(红酒醋、黑辣椒末、一些切得很精细的葱)，即便仅仅用这两样东西佐餐，那也是对这一珍馐美味的冒犯，冒犯的程度几乎不小于你对它的关照和呵护的程度。生蚝就是这样的一种食物，最最原始，而且不同凡响，岁月流逝和人类文明都未曾惊扰到它。”

几乎所有的“蚝客”都赞同这一吃法，由于口味的不同，有人习惯食用时在生蚝上滴几滴柠檬汁，也有人习惯用红酒醋、薄荷、姜汁、鸡尾酒来“锦上添花”，但一切都以不破坏生蚝本身的鲜甜为准则。

传奇：费比安-埃伯特的生蚝地理

中国也有很多种蚝，广东湛江蚝、珠海横琴蚝、山东青岛蚝等，做炭烤生蚝都不错，但都不适于生吃。市面上能吃到的高级生蚝，多数来自美国、欧洲或澳洲等地，口味肥嫩鲜美。被称为“蚝中极品”的法国贝隆生蚝(belon)、美国的熊本生蚝(kumamoto)、澳洲的悉尼岩蚝(sydney rock)等都是不错的选择。

cru餐厅的主厨费比安-埃伯特先生介绍，产地或品种并非判断生蚝品质的唯一标准，不同的品种在各个季节都会呈现出截然不同的精彩。

埃伯特先生最难忘的生蚝记忆是在布列塔尼海岸品尝到的贝隆生蚝，肥嫩甘美；而唯一以养殖商家族命名的吉拉朵生蚝(gillardeau)，鲜甜香浓也不容错过；还有一次，埃伯特先生在东京的餐厅吃到一种不知名的生蚝，特别肥大、甜美多汁，至今记忆犹新。

埃伯特先生认为低温条件下出产的生蚝更出色，10月~次年2月是品尝欧洲生蚝的最佳季节，而夏季选择澳洲生蚝才是王道(澳洲地处南半球，气候与欧洲、美国相反)。