

湛江北潭肥蚝 牡蛎 广东

产品名称	湛江北潭肥蚝 牡蛎 广东
公司名称	湛江三人行海鲜贸易公司
价格	280.00/件
规格参数	品种:牡蛎 原产地:广东 规格:3 (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	牡蛎	原产地	广东
规格	3 (粒/kg)	成活率	99.9 (%)
杂质	0.0001 (%)		

生蚝的营养价值 - 生蚝“潜功能”：不止是催情生蚝是大情圣卡萨诺瓦的毕生之至爱，这家伙能一天周游在十数美女身边的秘诀也许归功于他每天生吞的40只生蚝。生蚝的“潜功能”大家都早已心照不宣，在餐厅里点生蚝，同行中的男士必定收到几道暧昧的笑容。其实生蚝的功效并不只这么简单，它营养丰富，高蛋白低脂肪，含有人体必需的8种氨基酸，还有糖元、牛磺酸、谷胱甘酸、维生素a、维生素b1、维生素b2、维生素d、维生素e、岩藻糖及铜、锌、锰、钡、磷、钙、镁、铝、氧化铁和有机质。这些营养成分让生蚝有着美容养颜、宁心安神、益智健脑的功效。蚝种类最好的生蚝一定是来自海水没有污染的地方，比如新西兰和澳大利亚，新西兰的生蚝带有一股明显的哈密瓜味，而澳大利亚的生蚝最适合入门级蚝客，它有着最清淡又不失海洋气息的鲜味。而令全世界大多数的资深蚝客都无比推崇的，则是产在咸淡水交接的法国贝隆河口的铜蚝，是圆形的，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。如果论实惠，美国和加拿大的生蚝是让人吃着最带劲的，可以大啖其肉。而广岛的生蚝则在咬下去的瞬间沁出带有海洋味如奶油般的蚝汁。蚝吃法生蚝有很多种吃法，美国人喜欢很劲爆地将生蚝和辣椒番茄酱一起倒进嘴里，让蚝和酸辣酱汁一起在嘴里翻天覆地。日本人则会把生蚝裹面来炸，火辣辣的蚝汁一不小心就会让嘴唇舌头火烧火燎。法国人崇尚原汁原味，他们会把新鲜干净的生蚝直接生吃，服务生通常会和生蚝一起端来一个装有洋葱红酒醋、柠檬和tabasco辣椒酱的盘子，但其实最讲究的吃法应该是向服务生另外要几颗有着“新娘之盐”之称的盐之花，撒在生蚝上，再滴几滴柠檬汁，然后把蚝肉和壳里的水一起滑进嘴里，傲慢的服务生会立刻对客人毕恭毕敬起来。在我国，粤菜师傅会把蚝整只清蒸，而福建人则会把小只的蚝做成蚵仔煎。现在越来越多的人开始爱吃烤生蚝，其实无论哪种吃法，只要是好蚝就会有好滋味。俗谚云：“冬至到清明，蚝肉肥晶晶。”每年的11月到来年的4月，是蚝丰收的季节。这时候的蚝，为了准备度过漫长的寒冬，努力囤积身体内的养分和油脂，把自己养得丰满肥腴、汁水充足，孰知正好给了人们大饱口福的机会。生蚝学名为“牡蛎”。“牡蛎层纹最分明，长片八字壳大型，质坚外垢内瓷白，固涩软坚与镇静。”古人用言简意赅的诗句便道出了其外貌特征。在那凹凸不平的坚硬外壳下，里面竟藏匿着爽滑鲜肉。蚝的烹调方法有很多：清蒸、白灼、芝士、炭烧、酥炸甚至打边炉等等，口感各有不同，但万变不离

其宗的在于一个“鲜”字。好的做法要搭配好的蚝才能发挥出最佳鲜味，广东省内最好的蚝场非珠海、阳江、台山和湛江莫属了。咸淡适宜的水质尤其适合蚝生长，培养出来的蚝都以肥大鲜嫩而闻名。近年来，湛江的炭烧生蚝，更是成了湛江小食的一绝，成为不少外地游客到湛江不可不尝的一道美食。炭烧蚝的做法非常简单，只需要将蒜蓉、青芥辣等佐料放入刚刚撬开的生蚝内，再直接放到火上烤熟即可，这样既保证了生蚝的鲜味，蒜蓉和青芥辣又能有效地去除蚝本身的腥味。更有识食之人，会从养殖场内捞起的鲜蚝清洗后直接扔到炭炉上，几分钟后取出，撬开蚝壳不加调料即食，“扑哧”一声只觉生鲜之气充盈口腔。熟的蚝体要一看蚝膏二看蚝裙。肥美之蚝，蚝膏饱满，蚝表呈米白色却不透明，六瓣的青边蚝裙，厚胀，此为新鲜佳品。如果是死蚝，蚝体泛黄、蚝裙呆直，不似鲜蚝的蚝裙那样蠕动张曲。挑选鲜蚝时，并不是大而肥就好，实际上，直径4-5厘米大的个儿最好吃，这样的蚝质地鲜嫩、肥而不腻。另外，鲜活的蚝，其口稍微张开，一有风吹草动，就像含羞草一样收紧蚝壳。搭配生蚝，以丰厚口感的白酒为佳。

生蚝还含有蛋白质和人体所必须的氨基酸，营养价值极高，过年若有大补之计，万万不能错过此物。

辣汁炸生蚝主料：

生蚝（去壳）1斤（约600克），青椒、红辣椒各1只，姜茸、蒜茸各1/3茶匙，葱1棵，粟粉适量。配料：脆浆粉：面粉7汤匙，粟粉2汤匙，发粉1/4茶匙，水1/2杯，盐1/8茶匙。辣汁料：酒1茶匙，糖3/2茶匙，生抽、辣椒油各1汤匙，胡椒粉、麻油各少许，水溶粟粉1汤匙，沙律油2汤匙。做法：1、生蚝用盐水洗净，放入滚水中焯至变白色即取出，沥干水分。2、青椒纵切开，去籽、切块；红辣椒切段；葱切段，用清水略浸，沥干待用。3、脆浆料调匀成脆浆。4、将生蚝沾匀干粟粉，再均匀蘸上脆浆，即放入中温滚油中，炸至微焦黄色即成，沥干油分。青椒在炸蚝前，先放入热油中泡油，沥干待用。5、烧热2汤匙沙律油，依次下红辣椒、姜茸、蒜蓉，炒至出香味时，加入调匀的辣汁料，最后下青椒炒匀，与葱段同置碗中，趁热浇在脆炸的生蚝中即可进食。酥炸生蚝烹调方法1. 鲜蚝用盐、生粉、白饭各洗一次。2.

把水连同姜、葱煮沸，将蚝快速放入飞水，加入腌料拌匀，腌二十分钟。3.

鲜蚝洒上少许生粉，沾脆浆放入滚油中炸至金黄色。4. 此菜可配o急汁或五香盐伴食。5.

蚝腌料：姜汁、酒各一茶匙；盐、糖各1/4茶匙。6. 脆浆料：面粉八汤匙；粟粉二汤匙；发粉二茶匙；梳打粉1/4茶匙；盐1/2茶匙；水七至八汤匙。蜜汁烧蚝原料：生蚝、面粉、胡椒粉、盐、料酒、蜂蜜、老抽。做法：1、生蚝飞水，滤干后充分抹干水份，加面粉、胡椒粉、盐拌匀；2、锅内落油，放进焗煎至外表微焦，加料酒、蜂蜜、老抽烧煮，至汁收干即可。潮州蚝烙原料：鲜蚝、面粉、鸡蛋、葱、味精、鱼露、辣椒酱。做法：1、将鲜蚝仔用清水漂洗干净，面粉水调匀，葱切成细粒放入，同时加入味精、鱼露搅匀待用；2、落平底锅，用旺火烧热后入油，将上述材料混和成浆状，落锅，再把鸡蛋蛋去壳打散淋在上面，并配入辣椒酱调味；3、用勺翻转，煎至上下两面酥脆，并呈金黄色，盛入盘即成。脆皮炸蚝原料：

生蚝、盐、味精、胡椒粉、生粉、面粉。做法：1、生蚝洗净抹干水，加盐、味精、胡椒粉腌10分钟；2、生粉、面粉加清水调成浆，下入生蚝挂上糊；3、烧锅下油，油热后放入挂上浆的生蚝炸至金黄，捞起即成。芝士烤生蚝（家庭做法）第一步：买回来带壳的生蚝，洗干净，留下一边的壳子，用开水烫烫，把烫好的蚝肉放到半边壳里；第二步：把干面粉放在锅里炒到淡黄色，放入牛油、芝士拌匀，加入适量的盐；第三步：把做好的芝士酱放入装有蚝肉的半边壳里填满，放入微波炉用烧烤大约半小时，见到芝士酱的表面起黄色的焦皮即可。香煎生蚝材料：铁观音2克，生蚝300克，洋葱1个。盐1/2茶匙，酒1/2茶匙，白胡椒粉些小。糖1/2茶匙，马铃薯粉100克，鲜奶油1茶匙。高汤2碗，淀粉1大匙，吉士粉1大匙。制作：1、铁观音用2碗热高汤泡2分钟，把茶汤滤出备用；洋葱去皮切成片状。2、生蚝加盐洗净，加入调味料腌一下并沥干，再沾上淀粉，用平底镬将生蚝煎至金黄色，捞出备用。3、洋葱片沾吉士粉，落油镬炸至金黄色，捞出排放碟底，并将煎好的生蚝放在上面。4、将铁观音茶汤烧开，加入调味料勾芡，淋在碟周围即可。辣汁炸生蚝主料：

生蚝（去壳）1斤（约600克），青椒、红辣椒各1只，姜茸、蒜茸各1/3茶匙，葱1棵，粟粉适量。配料：脆浆粉：面粉7汤匙，粟粉2汤匙，发粉1/4茶匙，水1/2杯，盐1/8茶匙。辣汁料：酒1茶匙，糖3/2茶匙，生抽、辣椒油各1汤匙，胡椒粉、麻油各少许，水溶粟粉1汤匙，沙律油2汤匙。做法：1、生蚝用盐水洗净，放入滚水中焯至变白色即取出，沥干水分。2、青椒纵切开，去籽、切块；红辣椒切段；葱切段，用清水略浸，沥干待用。3、脆浆料调匀成脆浆。4、将生蚝沾匀干粟粉，再均匀蘸上脆浆，即放入中温滚油中，炸至微焦黄色即成，沥干油分。青椒在炸蚝前，先放入热油中泡油，沥干待用。5、烧热2汤匙沙律油，依次下红辣椒、姜茸、蒜蓉，炒至出香味时，加入调匀的辣汁料，最后下青椒炒匀，与葱段同置碗中，趁热浇在脆炸的生蚝中即可进食。炭烧生蚝材料：生蚝若干、蒜蓉辣酱若干、老干妈豆豉若干、蒸鱼豉油、粉丝若干、蒜两颗、朝天椒、香葱、盐、柠檬汁炭烧生蚝一：原味鲜香做法如下：1、朝天椒香葱切碎，调入盐，蒜末，蒸鱼豉油，混合均匀，制成调味汁备用。2、鲜生蚝洗净，沥干水分，带壳直接

放在烤炭火上等到生蚝渗出鲜汁，继渐干时，撬开壳口，将柠檬汁淋入，继续烧烤2分钟左右。3、生蚝上桌，沾调味汁食用。炭烧生蚝二：豉汁咸鲜做法如下：1、香葱切碎，调入盐，老干妈豆豉，蒜末，柠檬汁，混合均匀，制成调味汁备用。2、鲜生蚝洗净，沥干水分，带壳直接放在烤炭火上等到生蚝渗出鲜汁，继渐干时，撬开贝壳，将调味汁浇在贝肉上，继续烧烤2分钟左右。炭烧生蚝三：蒜蓉粉丝鲜辣味做法如下：1、香葱切碎，调入盐，蒜蓉辣酱，豉油，蒜末，柠檬汁，混合均匀，制成调味汁备用。粉丝事先泡软备用。2、鲜生蚝洗净，沥干水分，带壳直接放在烤炭火上等到生蚝渗出鲜汁，继渐干时，撬开贝壳，将粉丝绕成圆圈盘在贝壳内，将调味汁浇在贝肉上，继续烧烤2分钟左右。法国人吃生蚝的讲究驰名世界的法国大菜以海鲜为最，最值得称道的是俗称“蚝”的牡蛎。早在中世纪时，蚝已是法国人钟爱的珍馐。到了讲究豪华排场的17世纪，蚝有了更多的吃法，但美食家始终推崇生食。蚝是一种有“海中牛奶”之誉的海洋生物，富含人体必需的蛋白质和微量元素，尤其在生食时其营养价值极高。若佐以口感偏干的白酒，生蚝的味道会更臻鲜美。但生蚝毕竟属于生猛海鲜，没有可靠的、良好的卫生保证，生食会引起高烧、腹痛等一系列病症。具有食生蚝悠久习惯的法国，却很少听说食生蚝而得病的事，这自然与法国严格的食品卫生管理有关。奥贝尔日是巴黎马约门附近小有名气的海鲜餐馆，已有80年的历史。仅供应生蚝一项，就占该餐馆40%的营业额。餐馆铺面由几只巨大的冰柜组成，里面是各色海鲜。铺面主管贡蒂埃告诉记者，为确保送上餐桌的生蚝新鲜洁净，事先要做好净化、保鲜等好几道工序。法国生蚝体大、肉细、汁多。但是，打捞上来的生蚝必须先放在海水培养池中“净化”。经过约一周的时间，生蚝吐尽淤泥，脱除表面不洁附着物后，方可进行质量认证。奥贝尔日餐馆平均每天消费生蚝三四百公斤。按规定，餐馆所需的生蚝应在头一天向产地或批发市场定货，当天早晨6时前后送到餐馆。生蚝非常娇气，对温度和湿度的要求很高，一旦离开培养池必须冷藏。运输生蚝也要使用清洁的冷藏车，装车 and 运输途中都得避免污染，运送的时间也尽量要短。生蚝的冷藏一般在4至5摄氏度的恒温，高了滋生细菌，导致蚝肉腐烂，低了会冻坏或冻死生蚝。卫生检疫部门定期派人对接生蚝的生产、运输、销售和餐馆处理进行抽样检查。检查内容包括蚝肉的含菌量、保鲜设备的清洁度、包装的标准化程度等等。在贡蒂埃的指点下，记者看到奥贝尔日餐馆每一个装生蚝的小箱子上，都详细标明了产品名称、等级、份量、数量、许可证号码、检疫结果、包装日期和地点以及生产商的名字和联系电话等。按照标准，一箱生蚝应重15公斤。运到餐馆后的生蚝，最多在冰柜中保存6天，而且不能随意翻动或与其他食品混杂搁放。同贡蒂埃一道处理生蚝的服务员有4个。上班时必须穿红色工作服，与其他服务员白色或黑色的工作服形成强烈反差。服装色彩的差别有不错的监督效应，来就餐的客人一目了然，可看着贡蒂埃他们如何处理每一只生蚝。尝过生蚝的人都知道，生蚝好吃壳难开。其实，餐馆中用于开生蚝的工具很简单，只需一把尖尖的小刀，同手的灵巧配合。每一位与生蚝打交道的餐馆服务员，都要经过一段时间的技能培训和相关知识与法律的学习，如对生蚝种类的辨认、生蚝的营养价值和卫生标准、保质条件和期限、开蚝操作程序与技巧等。贡蒂埃说，他和他的同事每年要进行例行的体检，还要做到工作服常换常洗，小刀定时消毒。手的清洁当然是最关键的，必须不断用清水冲洗。尽管如此，开生蚝时，手指仍然不能触碰蚝肉。如果违反这一套操作规程，造成蚝肉污染，引起食客不悦，餐馆将受到重罚。说着，贡蒂埃拿起一只生蚝，一手托蚝于掌心，一手持小刀，还未等记者看清，细小的刀尖已敏捷插入椭圆的壳内。只见他手腕轻轻往下一压，剔透乳白的蚝肉便露了出来，丰润香腴，逗人食欲。撬开壳的生蚝立刻摆在一个大大的圆盘上，盘底铺满碎冰，上面精心点缀几瓣切开的柠檬。直到此时，鲜美的生蚝托盘才能被安全地端上餐桌。品尝者不加任何调料，只要淋几滴柠檬，便可放心地享受爽嫩可口、原汁原味的法国生蚝。