

鱼饼子 潮汕特产 手工新鲜制作

产品名称	鱼饼子 潮汕特产 手工新鲜制作
公司名称	广州市白云区新市黄秀梅肉丸档
价格	面议
规格参数	品牌:包装鱼饼子 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	广东广州市白云区远景路远景市场49号
联系电话	86 020 13246876441 13246876441

产品详情

品名：潮汕正宗 鱼肉类制品

产品介绍：

为了制作好的产品必须在原材料选材出功夫；本店的鱼制品都是采用新鲜海鱼（拿哥鱼）。鱼去头去肚后取其两片精肉。再拌打。拌打过程中必须加入蛋清。这样制作出来的丸子才会鲜脆可口。由于取用了新鲜鱼制作加上当日制作当日销售所以产品的新鲜度是没得说的。手工制作，酥脆清香，弹性十足；无渗任何食品香精，吃起来香脆无比。正所谓“原汁原味”，真的是潮州美味

规格：500g（真空包装保证新鲜）和2.5kg袋装还有2.5kg的拉链袋装

配料：鲜海鱼、味精、食用盐、调味品等配料。

煮法：水开煮5左右分钟即可 煮太久丸子就没那么脆

食用方法：煮汤、油炸、火锅、烧烤

保存方法：平时放冰箱冷冻！煮之前最好要解冻，口感才最佳，而且有q的感觉！如果没的话，会比较硬。至于解冻的方法有几种：1.提前一天放在保鲜柜。2.用温水泡5分钟左右就行。3.在牛丸表面打个十字，煮起来比较容易熟透。

肉丸秉承了潮菜的精髓，以其讲究的制作方法和独具的口感特色：口感舒适，有香头、弹性广受青睐。肉丸采用纯鲜肉打制，肉质细嫩，口感松脆；

煮法：1。鱼丸解冻后放在水里煮，鱼丸变大，加上油，盐，味精，青菜等配料，即可以成为美味的汤食，鱼丸当在温度偏高的时候吃较好，如果凉了，请再将汤热一下，又可吃了。汤食味道宜浓宜淡，随各人之爱好而为之。

2) 鱼丸还可烤着吃，烧烤时把鱼丸剖成两半，抹上酱料和蜂蜜烤熟即可大嚼。

3) 可以涮火锅，喜欢辣椒的朋友，可用辣椒酱做调料，即食。在这推荐本地沙茶酱。

4) 不同的朋友有不同的口味，还可将鱼丸切成小块，炒辣椒，炒青菜，炒香芹，等等，看各人喜欢怎么吃就可以怎么做。

5) 休闲新吃法：将鱼丸切成两瓣，放在锅里煎至微黄，上盘加点番茄酱，真的很爽！喝点啤酒，更爽！

联系电话；13246876441

q q;504550519

邮箱；504550519@qq.com

本店经营批发模式，所有产品货运全国(四天之间可以到达的地方。0_

买家须知：一：关于包装，本店大部分散装及现做现卖的宝贝会采取简易真空包装，所谓真空包装，即把袋子里的空气全部抽空后包装起来，因此紧结度较高。在邮寄过程中可能存在挤压或者是碰撞过大，包装有可能会造成漏气，属于正常现象，我们保证所有的食品都是最新鲜的，也保证寄出时每一袋都是完好没有漏气的，敬请理解！若不能接受者请慎拍，以免造成不必要的误会！

二：关于发货，由于本店专做批发生意的所以本店为了给客户省钱一般都是为客户设计一条可以既便宜又快速的物流，所有物流成本都是最低的。

三，关于物流：本店的物流有德邦。客运大巴物流。和各种定日达专线物流公司，如是外省定货，须询问客服或来电咨询，请亲及时联系在线客服修改运费。如果物流不到，请及时联系我们，以免影响发货，谢谢。。买家理解：一般的物流虽然便宜可时间实在太长没保障，本店所有接的单均保证能准时到达保障货物新鲜。速度快好多一般地区48小时内即可到达；由于保鲜食物不像其他物品，延误就会坏了。

四，关于签收：亲收到包裹后，一定要当面检查外包装是否完好无损（多观察有没有洞眼，有没有二次封胶的现象）；以及当物流公司的面拆包检查，确认宝贝及数量无误后再签收

五，广东省内当天发货隔天即可到达，广东省外地区须急冻一个晚上再发货，使丸子完全冻硬，因为我们的丸类食品都是根据客户需求当天制作，冻库没有剩货，加上省外地区物流不让下冰，所以发货前我们要确保丸子的冷度才可以发货，确保食品的新鲜到达；购物须知亲们，保鲜丸子收到后请及时撕开泡沫箱，把丸子一包包放入冰箱急冻，不可放到冰箱保鲜层，等要吃的时候在放在冰箱保鲜层即可

关于包装 所有保鲜食品采用真空包装，外围包装全部用泡沫箱密封保鲜，里面还加多层保温膜，保证食品不会变质。保鲜品最低要30公斤起才能使用泡沫箱装，谢谢合作！本店所售丸子都是纯手工精制，以先进技术真空包装，保持最佳品质，如收货后，真空袋出现漏气，则是运输过程“商品间摩擦所致袋子破损”，属于常见情况，不影响品质，请放心食用。

食用范围

第一: 供应酒楼做菜式食用的。

第二：供应潮汕汤粉店做粿汤食用。

第三：供应火锅店和大排档做菜品食用

第四：供应小吃店做小吃，牛肉丸，牛筋丸小吃。咖喱鱼蛋到处可见

第五：供应肉菜市场，超市等销售

保鲜方法煮法

1.肉丸食品需放冰箱冷冻！

2.鱼丸类的鱼肉制品，需冷藏。不可以冷冻。因为鱼肉中含有的水分比较多需冷藏才能保持水份

3.肉类制品如果是拿来做餐饮用的。必须提前拿出来解冻才煮，煮之前最好要解冻，口感才最佳，而且有q的感觉！如果没的话，会比较硬。

4.肉类制品拿来销售的。最好避免高温环境，如果摆久啦，可以用盐水泡洗，鱼肉制品也可以这样泡洗。

5.肉类制品拿来做小吃的，需要解冻后再煮。煮的时候水不要煮开，尽量保持80度以上不肯为最佳，这样的丸子口感是最好的

保存原味的煮法:煮法只要不改变丸子的原味就行,改变了丸子的原味,就失去了真料丸子的原味品尝价值!清水或汤(鱼丸用鱼汤-首选干鱿鱼熬的汤,牛丸用牛骨熬的汤)煮开后放丸子下去煮!同时也滴几滴食用油-让丸子更光滑更爽口.很快丸子鼓起变大`浮起(鱼丸和鱼制品较为明显,因为关系到火力的大小`不同的解冻程度等等,所以最标准的是自己感觉煮透就行,煮太久会煮掉原味),马上停火放入调料:盐巴`芹菜`赠送的调料(大蒜烤制,代替味精的绿色调料)等等... o k大功告成!煎`炒`煮`炸`烤`烫都好吃!如果有雅兴的话,可以捏一捏,打一打.看是否真的捏不破,可当球打

个人口味的煮法:手捶有韧性有嚼劲的原味丸子,比普通或工业丸子较耐嚼较有原腥味,对于个别亲们可能有所不习惯.1,不习惯有韧性有嚼劲的煮法:鱼丸和鱼制品煮到鼓起变大就马上停火,不宜煮太久鼓得太大,且得趁热吃.丸子类煮越久就越没韧性越没嚼劲.2,不习惯有原腥味的煮法:所有的海鲜丸`面煮的时候加点生姜片或个人爱好的可去腥调料.牛肉丸`牛筋丸煮的时候加点洋酒,就可以去掉牛腥味.!

包装

1.本店大部分散装及现做现卖的宝贝会采取简易真空包装，所谓真空包装，即把袋子里的空气全部抽空后包装起来，因此紧结度较高。在邮寄过程中可能存在挤压或者是碰撞过大，包装有可能会造成漏气，属于正常现象，我们保证所有的食品都是最新鲜的，也保证寄出时每一袋都是完好没有漏气的，敬请理解！若不能接受者请慎拍，以免造成不必要的误会！

2.泡沫箱内加用一个保温袋。可以起到保温和防止漏水的作用，让产品更保鲜和走的更远

3.外围包装全部用泡沫箱密封保鲜，保鲜品最低要30公斤起才能使用泡沫箱装，因为没有再小的箱了，泡沫箱空间太大是不保鲜的，也无法远程快速。谢谢合作！

4.最外层包装用尼龙袋包装。这样包装是为了防止货物被压和运输过程的疏忽造成的破坏降低。客户收到最好的产品

独特的远程速递保鲜包装,需多种产品累加30公斤起卖.没再小的泡沫箱冷藏包装，泡沫箱里空间太大是不保鲜的,所以也无法远程速递!家用冰箱速冻都可以60天内慢慢享用的,不管网店实体店,我们都需按统一的流程才能做好服务为顾客负责!感谢亲们理解!包装`赠品等详亲们收件时需当面开箱检验核对,没问题了再签收,万一快递员不同意检验后签收或检验核对发现问题,请给我电话13246876441（广州）或点击汕头里的电话15113107099。如有缺损我店将先退款或重发,然后再落实问题的责任!如没当着快递员的面开箱检验，签收后有问题速递公司是不认帐不配合的,问题变得无从查起,感谢您的理解和支持!途中保鲜包装夏天保鲜3天以上,冬天保鲜5天以上,收件后请速放冰箱速冻,大概还有2个月以上保存期!箱里有泡沫箱的味道,但丸子是塑料袋及真空袋双重隔离的,打开真空袋才闻得到美味！

若有少件、漏发、错发、运输途中的损坏的现象，请当场致电联系或旺旺联系，

签收后将视为确认收货，本店概不负责，谢谢合作！

发货方式小件或样品选择顺丰快递大件的。省内的走汽运真空包装的和干水的走物流公司的需要特快的走航空件

所以产品提前一天下单，第二天现做隔天即可发货，广东省外地区须急冻一个晚上再发货，使丸子完全冻硬，因为我们的丸类食品都是根据客户需求当天制作，冻库没有剩货，加上省外地区顺丰全部空运，不让下冰，所以发货前我们要确保丸子的冷度才可以发货，确保食品的新鲜到达；

购物须知 亲们，保鲜丸子收到后请及时撕开泡沫箱，把丸子一包包放入冰箱急冻，不可放到冰箱保鲜层，等要吃的时候在放在冰箱保鲜层

感谢亲们耐心地看到这里！或许您已经了解：a，传统特色的家传食品

b。独特的保鲜技术，全国新鲜送达 c。诚信的实体售前售后服务 d。来自全国的回头客.....

本产品的品牌是包装鱼饼子，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是广东，售卖方式是包装，原料与配料是拿哥鱼，等级是1，特产是是，保质期是30天，生产日期是当日，生产厂家是广东，储藏方法是冷冻，净重（规格）是500（g），包装规格是500，属性是食品