

红衫鱼干 红三鱼 海鲜干货散装 海鲜干货

产品名称	红衫鱼干 红三鱼 海鲜干货散装 海鲜干货
公司名称	深圳市基尔斯汀科技有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 45.00 品牌: 深旺 产品类别: 其他
公司地址	深圳市光明新区公明街道塘尾社区第三工业区4号K栋206
联系电话	0755-27127269 13509641081

产品详情

欢迎各位亲们前来拿样。。。

亲们：我家三代都是做海，可一直没有人通过网络卖海鲜，也许是因为家里的条件落后，到我这一代，发现网销是一大市场，所以小女子我开始在这里批发海鲜，亲们，本铺红衫干不像市面那种经过急冻再晒，本铺的红衫干都是从新鲜下盐直接晒干，这样晒出来的红衫干个数多，重量轻，如100斤红衫若经过急冻的再晒起码重到110左右，重要的是红衫的肉质没有这个鲜嫩，客户吃过之后回头率高。不信，亲们可以在这里拿样试试。

本店红衫鱼有八成干左右

红衫鱼，鱼肉丰厚，食用价值甚高，每百克肉含蛋白质 18.1克、脂肪 1.5克，可供鲜食或加工成咸干品。红衫鱼为咸水鱼，其食法颇多，可用来清蒸、煎、配合蕃茄焖煮，或煲汤均可，其质尚算嫩滑，若用来蒸时不用刮鳞，连皮清蒸，食起来既原汁原味，鱼肉亦分外鲜甜嫩滑；若用来煲汤，最好先煎至金黄，才配合其他材料如豆腐同煲，如此，汤水呈奶白，且分外鲜甜可口。

保存方法：收到货不马上食用，最好放到冰箱冷冻保存

食用方法：

煎：咸鱼切块，洗净；姜切成丝；先下油，再下姜丝，再放咸鱼上去煎，煎至两面金黄即可。蒸：咸鱼切块，洗净装盘；生姜切成丝，撒在咸鱼上，再淋点花生油在上面（其他食用油也可以，以花生油味道最佳），水开后上锅蒸8-10分钟就行了

运费说明：商品重量在10公斤已下的强烈建议发快递，因为物流起步价比快递还贵了，所以快递合算很多，还送货上门。15公斤以上的推荐使用物流。运费联系客户。

家乡位于美丽的湛江属于北部湾海域，目前世界上最长的海岸线，2013.12月出的水质质检，目前全国水质最好的海域，从地图可以看到这片海与台湾，海南琼洲海夹相连，从我们家乡那片海出来的海鱼肉质都胜于他海海鱼。这也是为什么人们会说：吃海鲜，去海边；吃正宗海鲜，就去中国海鲜之都--湛江！

亲们：我家三代都是做海，可一直没有人通过网络卖海鲜，也许是因为家里的条件落后，到我这一代，发现网销是一大市场，所以小女子我开始在这里批发海鲜，亲们，本铺红衫干不像市面那种经过急冻再晒，本铺的红衫干都是从新鲜下盐直接晒干，这样晒出来的红衫干个数多，重量轻，如100斤红衫若经过急冻的再晒起码重到110左右，而且肉质没有这个鲜嫩，不信，亲们可以在这里拿样试试。

由于祖辈做海，所以这码头几十年以来都是我家一家人所属用来晒鱼，家里晒出的红衫都是库存等着合作的批发商来批，从来都没有外销过。

我站的这个位置离海滩不远，大家可以看到在水中的脚丫，可以想象这片海的水质如何清澈。家乡的整条村子都是靠这片海为生，他们勤劳，不怕辛苦，每天没有风浪时出海至少两次。

远远望去，海中还有一根根的柱子在海中，那是家乡人们养的螺，每年的四月至八月，人们就开始卖螺，像红螺，白螺，瑶柱，淡晒的瑶柱闻名整个广东，家乡的瑶柱不是香港那种，也不是其他地方那种，它靓于任何一种。有意的亲们也可以预定我们家乡的瑶柱。

这些鲜活鱼刚从海里打捞上来，这鱼肉真是一个字：嫩，只有中间一条骨，炸着吃最好吃的。准备拿去附近市场卖。

本产品的建议零售价是¥45.00，品牌是深旺，产品类别是其他，是否进口是否，原产地是广东，售卖方式是散装，水分含量是1(%)，等级是A，特产是是，保质期是360(天)，生产厂家是广东，生产日期是最近，储藏方法是低温，商品条形码是1256，卫生许可证是12569，产品标准号是1269，净重(规格)是500(g)