

# 特级不含冰 冻蜂蛹 云南

产品名称	特级不含冰 冻蜂蛹 云南
公司名称	贵州聚特工贸有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	产地/厂家:云南 品种:蜂蛹 种类:冻蜂蛹
公司地址	贵州省贵阳市云岩区白云大道156号
联系电话	暂无

## 产品详情

产地/厂家	云南	品种	蜂蛹
种类	冻蜂蛹	等级	特级
新奇创意项目	不报名		

蜂蛹营养丰富，风味香酥嫩脆，是真正的纯天然美味食品。近几年在湘西吉首、张家界等地，蜂蛹每公斤售价高达400元，成为当今山里人馈赠亲朋的又一名特土产。

### 1.人工取蛹

蜂房采回后用尼龙纱网将其围裹，然后在烟雾中熏2分钟~5分钟,以驱除躲藏在蜂房内的个别蜇人成蜂。熏后解开纱网除去蜂房表面上的泥土、残渣、树皮等杂质。人工取蛹方法主要有2种：一种是用小夹子撤去蛹口壁膜、将蛹及幼虫从蜂房内逐个取出；另一种是将蜂房口朝下在明火中烧1分钟~3分钟，使蛹口壁膜烧光并露出蛹头，再用手轻轻振拍盖使蛹及幼虫从房中脱落出来，个别不能剥脱的再用小夹子夹取。蜂蛹取出后置于干净的竹箕或盆中。

### 2.盐水焯烫

将菜锅洗净，倒入适量水并投入少量食盐，盐水浓度为2.5%~3.3%，然后

将水烧开，把剥出的蜂蛹、幼虫放入沸水中焯3分钟~5分钟。如锅小蛹多可分次进行。焯后捞出沥干，薄摊于竹箕上。

### 3.晾(烘)干

经过沸水焯后的蜂蛹要及时沥干水分，薄摊于竹箕上置阳光下晾晒。如遇阴雨天可用火烘干，蛹体含水量应控制在14%以下。也可在晾(烘)干的基础上用菜油炸二三分钟后捞出沥干，使蜂蛹的外观色泽更为光

## 滑油亮

## 蜂蛹吃法

蜂蛹的吃法很多，有蜂蛹煎蛋、姜葱炒蜂蛹、椒盐蜂蛹、煎荷包蛋蜂蛹、金沙蜂蛹生菜包、蜂蛹四吃、油炸蜂蛹、香辣蜂蛹、蜂蛹上玉树、松籽炒蜂蛹、甘蓝椒盐蜂蛹盏、蜂蛹花仁羹、咸酥蜂蛹、脆皮蜂蛹等。

## 油炸蜂蛹

以胡蜂之蛹为主要原料（金环胡蜂蛹为最佳）。烹制时，先将蜂蛹从蜂巢中取出，捡去杂质，用清水漂洗一遍，滤干，倒入油烧至七八成熟的油锅内，用文火把蜂蛹煎炸至金黄色时，加入少许食盐，便装盘供食。这道菜，色泽金黄或淡黄，香气扑鼻，蛹体外脆里嫩，味美可口，属高蛋白低脂肪美食。

## 清蒸蜂蛹

以野生蜂蛹为主要原料，但以土蜂蛹、马蜂蛹和胡蜂蛹为佳。烹制时，只需将蜂蛹漂洗干净，加入少量食盐，装在碗内置于木甑内蒸熟，撒上少许花椒粉和适量味精拌匀即可食用。这道菜，色泽淡黄，味鲜香可口，营养丰富，食后不会上火。

## 芋丝蜂蛹

以野生蜂蛹为主要原料。先用炸芋头丝铺底，再铺上金黄色酥炸蜂蛹，撒上少许青葱和红辣椒，鲜酥入味，口感特别。

## 蜂蛹酱

以野蜂蛹为主要原料。调制时，将蜂蛹挤捏取汁后，再把蜂蛹剁细，加上糊辣椒末、野花椒粉和香蓼草等佐料与蜂蛹汁掺合，加食盐拌匀即供食用。蜂蛹酱味鲜而甜，民间多用生食蔬菜时蘸食。

## 蜂蛹酥

胡蜂的蜂蛹为原料，烹调时，先将水滤干。鸡蛋打入碗内，加些许面粉（不加面粉亦可）和适量食盐调成蛋汁，再加入蜂蛹调拌均匀（蛋汁不宜太多，能裹湿蜂蛹即可）。用汤匙将裹有蛋汁的蜂蛹逐只舀进食油烧至七八成熟的油锅，用文火煎熟，装盘后加撒少许花椒粉即供食用。这道菜，色泽金黄油润，外酥内嫩，鲜香可口。

## 傣味蜂蛹

云南昆虫席里的一道名吃，把精心挑选的野蜂蛹炸酥后加入木姜子、洋番茄汁、胡辣椒、柠檬水、茶树、香根等调料凉拌，酸辣爽口。

## 干煸蚕蛹作法

原料：新鲜蚕蛹，葱花，姜末，蒜末，少许胡萝卜末，椒盐，辣椒油

制作方法：将蚕蛹煮熟，但不要太过。然后竖着从中间剪开成两半，去掉中间的黑芯，稍加些盐，料酒，干淀粉腌一会，锅中下油，约4成热将蚕蛹下锅，用筷子打散，避免粘连，小火炸透，但不要太过酥。捞

出沥干油。锅中留少许辣椒油，下葱、姜、蒜、胡萝卜末煸干水分，下蚕蛹翻炒，离火撒椒盐（超市有味好美的椒盐），回火上翻炒均匀即可。

风味：味道香酥，咸鲜。可佐酒。

## 一、原料：

1.主料：鲜蚕蛹200克。

2.调料：盐水，素油。

## 二、制法：

1.将蚕蛹洗净，放入盐水锅内煮段时间，捞出沥水。

2.油锅烧至四成热，放入蚕蛹炸至金黄色酥脆，捞出装盘。

按：蚕蛹含丰富的蛋白质、脂肪、少量卵磷脂、胆甾醇、植物甾醇、维

生素、矿物质。脂肪中以不饱和脂肪酸为主，是高蛋白营养品。具有补气养

血、强腰壮肾、宣肺润肠的功效。常食油炸蚕蛹既可为人体提供丰富的营养

成分，又可消除疲劳，治疗多种心血管病、慢性肝炎、肾炎等病症。

## 服务诺

凡是出现质量问题所有商品均可无条件退款，由本店承担运费。为了保障您的利益，请你拍下宝贝后认真填写你的收货地址，本店会按照您所提供的地址及时发货。请当面点清包裹内货物的数量；查看商品的外观是否有破损。如有问题请尽快联系我们，我们会在第一时间采取行动，保证给您一个满意的答复。

## 邮资明：

。

注：店铺上拍下的邮费会根据实际情况定