

# 即食海鲜易拉罐 水煮 盐水 扇贝 易拉罐 出口欧美 净重85g

产品名称	即食海鲜易拉罐 水煮 盐水 扇贝 易拉罐 出口欧美 净重85g
公司名称	山东烟台阳光食品有限公司
价格	7.00/盒
规格参数	原产地:山东 等级:一级品 净重:85 (g)
公司地址	中国 山东 烟台市 龙口开发区
联系电话	86 0 0 15064523418

## 产品详情

原产地	山东	等级	一级品
净重	85 (g)	保质期	730 (天)

因为是出口货，要求更高

扇贝含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7-胆固醇和24-亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。无论是在东方还是西方的食谱中，扇贝都是一种极受欢迎的贝类食物。扇贝肉色洁白、细嫩、味道鲜美，营养丰富。被列入八珍之一。

食用方法：开盖既食，做汤

产品特点：采用优质扇贝加工而成，口感爽嫩，味鲜甜、为佐酒佳品。

适宜人群：老少皆宜

出口欧美包装，一盒是85g，包装精致，携带方便

无论是在东方还是西方的食谱中，扇贝都是一种极受欢迎的贝类食物。

在西方的食谱中，扇贝通常的处理方式是通过黄油煎制，或者裹上面包粉一起炸。在食用时通常配以半干白葡萄酒。

在欧洲的食谱中，扇贝则会加入乳蛋饼食用，或者煎熟后作为开胃菜食用。

在东方的食谱中，日本人喜欢将扇贝配上他们的寿司和生鱼片一起食用，而中国人食用扇贝主要是在广东地区，广东人喜欢用扇贝煲汤饮用。扇贝一般在海水退潮的时候露不出来，所以捕捞它就比较费事了。在我国沿海，捕捞扇贝主要在北方，而且只有山东省石岛稍北的东楮岛和渤海的长山岛两个地方最有名。

经济价值很高。除在沿海产地常年可以吃到鲜贝外，为了保鲜和运输方便，将扇贝加工成这款海鲜易拉罐，此款商品在国内市场上是没有销售的，现大量出口欧美国家。