

# 黄金蝉人工养殖种苗种子养殖技术提供

产品名称	黄金蝉人工养殖种苗种子养殖技术提供
公司名称	济南市历城区金都浩盛食品机械商行
价格	面议
规格参数	品牌:浩盛 型号:FDfD
公司地址	济南市历城区北园大街37号
联系电话	0535-8156187 13505404580

## 产品详情

人工养殖金蝉技术|金蝉养殖基地|金蝉蝉枝条的养殖

蚱蝉若虫又名知了龟、知了猴等，成虫又称黑蝉，是蝉科昆虫的代表种，我国许多地区都有食用蚱蝉及其若虫的习俗，以河南、湖北、上海、北京、山东、广东等地尤为盛行，最普遍的食用方式为“油炸金蝉”。蝉若虫（知了龟）有极高的药膳营养价值和独特的口感，堪为食用昆虫中的佼佼者，目前已经成为适应各种不同档次场合的著名菜肴。尤以刚出土的若虫含蛋白质58.58%—72%，脂肪10.23%，全钾0.3%，全磷0.58%，钙16.5毫克/千克，锌82.2毫克/千克。是难得的高蛋白、低脂肪的野味佳肴。现为你介绍几种常见问题的做法。

yalanjy2014精典美食之一“银丝金蝉”

原料：金蝉200克、龙口粉丝30克 配料：葱20克 姜15克 酥糊：鸡蛋1个、粉芡30克、色拉油20克 调料：花椒30克、盐5克

色拉油1500克（约耗60克）制作：

将金蝉清洗干净，加葱姜、料酒、盐腌制入味 将腌制的金蝉入烤箱200度烤制（约1小时）、取出后挂酥糊炸至外酥里嫩；

粉丝炸起摆于盘底备用；

花椒炒干磨成花椒面，和盐拌匀。

将炸好的金蝉撒花椒盐放于粉丝上即可。

特点：色泽金黄、外酥里嫩、营养丰富 殷

精典美食之二“孜然金蝉”原料：金蝉200克

酥糊：鸡蛋1个，粉芡30克，色拉油20克

调料：孜然粉20克 辣椒面15克 盐5克

色拉油1500克（约耗60克）制作：

将金蝉清洗干净，加葱姜、料酒、盐腌制入味 将腌制的金蝉入烤箱200度烤制（约1小时）取出后挂酥糊炸至外酥里嫩；将炸好的金蝉放入锅内，撒入孜然粉和辣椒面即可。

特点：孜然味浓、营养丰富

精典美食之三“香辣金蝉”

原料：金蝉200克、花椒10克、干辣椒50克

调料：盐5克、色拉油1500克（约耗60克）制作：

将金蝉清洗干净，加葱姜、料酒、盐腌制入味 将腌制的金蝉入烤箱200度烤制（约1小时）、取出后挂酥糊炸至外酥里嫩；炒锅内加色拉油，下入花椒、辣椒、煸出香味、随即下入金蝉稍煸炒即可。特点：麻辣鲜香、口感酥嫩 注：以上调料均可按口味轻重自行加大或减少调料比例

菜名：香酥金蝉

取地上刚出土尚未羽化金蝉壳体，经清水冲洗，去除杂物，煮沸灭菌，包装冷冻，制成初加工半成品，然后脱水加食盐水，热蒸，加盖 灭菌密封，制成盐渍金蝉罐头，或经调料水加脱水蝉煨、经煨后蝉挂糊,油炸制成香酥金蝉。

菜名：烧烤金蝉 将金蝉去泥洗净后晾干，用竹签串好后，烧烤熟后洒些孜然即可直接食用，食其味道鲜嫩可口

qq:921955116 电话：13505404580 联系人：逢树刚