

干鲍鱼 大连本地鲍鱼 25元/只

产品名称	干鲍鱼 大连本地鲍鱼 25元/只
公司名称	大连参情贸易有限公司
价格	25.00/件
规格参数	品名:鲍鱼 产地:大连 性:平
公司地址	辽宁省大连市甘井子区西南路3-3号 吊销日期 2016年06月28日
联系电话	86 0411 39549181

产品详情

品名	鲍鱼	产地	大连
性	平	味	淡

正宗大连野生淡干鲍鱼

标准500克约50-60头左右

新品特价 25元/只！

毫克称称量特写照 50克6头

微观特写

【产品属性】

品牌：富贵礼

品名：大连野生淡干鲍鱼

净含量：标准500克50-60头左右

储藏方法：防潮、防蛀、置于阴凉干燥处

本品为大连当地皱纹盘鲍，标准500克约50-60头左右，海中极品，营养极其丰富，含有丰富的蛋白质及其它微量元素，极其鲜美，它有缓慢老花、养颜益寿的功能。

【干鲍鱼的发制方法】

(1).碱发：将干鲍鱼洗净，先放入温水中浸泡24小时，再放入开水锅内煮1小时捞出，置于瓷盆内，倒入兑好的碱水，将鲍鱼浸没，用筷子压住，使其完全浸透，待碱水变黄，鲍鱼回软即可。回软后再用清水反复漂净碱味。碱发也可以先用冷水或温水浸泡后洗净，用纯碱或者硼砂码5至6小时，待鲍鱼涨发，最后用清水反复漂洗碱味。(2).水煮法：1.干鲍鱼放入盆中，注入30℃的温水浸泡约3天，然后用清水洗净鲍鱼身上的毛灰、细沙及黑膜，洗净。2.将鲍鱼放入用竹箅垫底的砂锅中，掺入清水，用大火烧开后，转用小火炖煮。至鲍鱼的边缘能撕下时，捞出漂入清水中，去掉鲍鱼的牙嘴和裙边。3.取一净砂煲，在煲底垫上竹箅子，再将鲍鱼放在竹箅子上，掺入顶汤，用大火烧开后，转用小火煲约24小时，至鲍鱼完全涨透回软，即可用于做鲍鱼菜肴。

目前干鲍鱼的涨发方法主要是以上介绍的碱发和水发两种。碱发是涨发干鲍鱼时经常采用的方法之一。但碱发会使鲍鱼的营养成分受到一定程度的破坏，并且鲍鱼的鲜美度也会降低，成菜口感不佳。因此最好不要采用碱发的方法。与此相比，涨发干鲍鱼时采用水发的方法较为有利。水发的方法简单易行，便于操作，且能充分吸收水分，使鱼体柔软饱满，形整不烂，而且不会破坏鲍鱼的营养成分，也不影响鲍鱼的鲜美度，成菜鲜美可口。

【滋补营养美食】

清蒸鲍鱼 主料：鲍鱼 200克 调料：盐5克 料酒10克 小葱10克 味精2克 姜30克 醋20克 花椒5克 酱油15克 香油5克 此菜色洁白，清鲜而嫩，与姜汁同食口味尤佳。制作方法：1.将鲍鱼两面剞上斜直刀，由中间切开；2.葱、姜洗净，葱切条，姜一半切末，另一半切片；3.将鲍鱼摆盘中，加料酒、味精、汤100毫升、葱条、姜片、花椒和盐，上屉蒸；4.蒸10分钟左右取出，拣出葱、姜末，淋上香油、酱油、醋即可。

碗内加入醋、酱油、姜末、香油兑成姜汁；6. 食时，将姜汁与鲍鱼一起上桌，蘸姜汁吃。

一般邮费情况，购物时系统会自动核算。

大连市内邮费情况：

圆通：起步价5元（一公斤以内）+每公斤加5元

顺丰：起步价12元（一公斤以内）+每公斤加2元

ems：起步价22元（一斤以内）+每斤加6元

省外邮费情况：

圆通：起步价12元（一公斤以内）+每公斤加8元

顺丰：起步价22元（一公斤以内）+每公斤加10元

ems：起步价22元（一斤以内）+每斤加7元

注意：根据具体的货物重量和地点都不一样，拍货后请先与我们取得联系，确定邮费，
我们现给您合算邮费。

qq客服一:1094771551【昵称：补品网小飞，联系我们时说明阿里巴巴购物】qq客服一:2612
【昵称：长白山人com，联系我们时说明阿里巴巴购物】

电话：0411-39549181【找诚信通小飞】

打造中国第一传统滋补品，传承健康、科学、快乐的滋补美食文化！

-----大连参情贸易有限公司