

【花喜家】速冻鲜鲍鱼 优质速冻 热卖13头500克

产品名称	【花喜家】速冻鲜鲍鱼 优质速冻 热卖13头500克
公司名称	烟台花喜家水产有限公司
价格	63.00/克
规格参数	品牌:花喜家 商品条形码:6930109600495 卫生许可证:SP8706351010013672
公司地址	烟台开发区长江路148号1511室
联系电话	0535-6956963 13792576533

产品详情

品牌	花喜家	商品条形码	6930109600495
卫生许可证	SP8706351010013672	产品标准号	DB2102/T029-2052
净重	500 (g)	原料与配料	渤海湾鲜活鲍鱼
保质期	180 (天)	原产地	山东
生产厂家	烟台花喜家水产有限公司	储藏方法	冷冻
等级	一级	规格	头
生产日期	2010年11月	售卖方式	包装
特产	是		

中文网站：<http://www.花喜家.中国> 英文网站：<http://www.huaxijia.cn/>（复制链接至地址栏打开）感谢您对花喜家的关注！

鲍鱼因其肉体鲜美，营养丰富，生长期长，资源稀少，被誉为海洋“四大天王”。是高级营养佳品,非其他海味所能比拟。

尤其是在东南一些国家的华裔和港澳同胞，对鲍鱼特别亲睐。据说其谐音“鲍者包也，鱼者余也”，鲍鱼代表包余。因此，鲍鱼不但是馈赠亲朋好友的上等吉利礼品，而且是宴请，筵席及逢年过节餐桌上的必备“吉利菜”之一。

本品采用长岛鲜活鲍鱼为原料，结合无菌速冻加工而成，最大程度保留了鲍鱼的营养、新鲜。

食用方法及注意事项：本品为冷藏保存，请买家接到货后，立即置于冰箱内冷冻保存。

物流方式：泡沫保温箱运输，仅限顺丰快递2日内到达的地区，其他地区买家请拍前联系店主！（30斤起批用户自提）

食用方法：解冻烹调后食用，早空腹食用最佳，冷食或加热均可。

冷冻鲜鲍鱼解冻后的样子：

宋代著名的文学家苏轼，在蓬莱任知府的时候，曾经做了一首诗叫《鳆鱼行》。他在诗中列举了许多爱吃鲍鱼的名人。如西汉末年，大将王莽在追兵围困的情况下，还没忘了到海上喝酒吃鲍鱼。

运输中保存方式：礼盒不赠送，如果需要购买礼盒请与我们联系！

美味鲍鱼

《鳆鱼行》中有几句是这样描述的：

《鳆鱼行》苏轼

君不闻蓬莱阁下砣矶岛，

八月边风备胡獠，

舶船跋浪鼋鼉震，

长镜铲处崖谷倒。

它的大意是每年在8月海风劲吹的时候，长岛的渔民就忙着乘船出海去收获鲍鱼。在海下他们用铁铲铲取鲍鱼，因为用力过大，几乎要把礁石震倒。《鳆鱼行》即表达了苏轼对鲍鱼的喜爱和赞美，也生动描述了渔民们争相来打鲍鱼的生动场面。

苏东坡笔下的“鳆鱼”正是烟台人熟知的海味之冠——鲍鱼。鲍鱼古代称鳆鱼，是爬附在海藻丛生，岩礁海底的一种单壳类软体动物，有人把鲍鱼称为“海耳”，因是单壳，长岛当地又叫单耳壳。产于长岛的鲍鱼，学名叫皱纹盘鲍，它适宜生存的环境是海水清澈、水深流急、含盐度高、海藻丰富的礁岩地带，大都盘踞在几米至几十米的礁岩砾石之上。

长岛鲍鱼主要产地是县城以北，也就是北纬38°线以外的海域——砣矶、钦岛和隍城岛等北部岛屿，而南部诸岛却不产鲍鱼，在长岛有“鲍鱼不过珍珠门”的说法（珍珠门即南部岛屿之北端）。在各个朝代，沿海一带的官员就把鲍鱼作为贡品献给皇帝，并被列为御膳。清代之后，有了海八珍这一说，而鲍鱼被誉为海八珍之冠。

鲍鱼美食菜谱：

清蒸鲍鱼

清蒸灯笼鲍鱼〔材料〕新鲜鲍鱼200克左右，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。

〔做法〕1.将鲍鱼两面由中间切开；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、花椒；5.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

清汤鲍鱼

清汤鲍鱼〔材料〕罐头鲍鱼250克,熟火腿15克,筒鲜蘑15克,豌豆苗15克,盐10克,料酒15克,味精3克,鸡清汤800克,

〔做法〕(1)将鲍鱼切成斜片。鲜蘑切薄片。熟火腿切成小象眼片。豌豆苗留嫩叶、去根、洗净。(2)将鸡清汤300克倒入炒勺用旺火烧开，将熟火腿片、鲜蘑片、鲍鱼片和豌豆苗下勺煮透捞出，倒入10个汤碗中，勺中汤如不要可倒掉。(3)将余下的鸡清汤500克入勺上火，并加进盐、味精、料酒调好味，撇去浮沫，盛入10个小汤碗中即成。

鲍鱼粥

鲍鱼粥〔材料〕鲍鱼1/2个、姜片3片、葱2支、鸡肉4两、金针菇2两、香菇1朵、芹菜2支、米1/2杯、水4杯、盐1/4大匙、柴鱼味精2小匙、白胡椒粉2小匙、香油2小匙

〔做法〕(1)将鲍鱼洗净，放入清水中浸泡约1天后（可置于冷藏），再加入材料(2)同煮，沸腾后改小火熬煮约2~3小时，待鲍鱼软化后即熄火再浸泡半天，最后取出鲍鱼切薄片备用。(3)材料洗净，鸡肉切片、金针菇切段、香菇切片、芹菜切末备用。(4)将米洗净加入4杯水，先以大火煮沸后改小火熬煮，此时加入鲍鱼片与鸡肉片续煮约30分钟，再加入金针菇、香菇、芹菜末与所有调味料拌匀煮熟即可。

鲍鱼沙拉

色拉口味：清淡爽口

原材料：新西兰蓝鲍鱼

制作流程：

- 1、用去皮橙子切片与白酱油、日本米酒、日本味啉、米酒醋及鲜姜做饰菜。
- 2、将鲍鱼每面烘烤10秒钟。
- 3、摆好其他的成分并用香料稍加点缀。

鲍鱼香菇鸡汤

材料:

- 1.碎鲍鱼片
- 2.老鸡半只(可请肉铺先去皮去油),或用竹竹丝也可(胶质很多)
- 3.香菇几朵
- 4.姜少许
- 5.盐少许

做法:

- 1.鲍鱼片洗净(不用泡)
- 2.香菇泡软
- 3.老鸡洗净余烫一下
- 4.另再烧一锅水,待水滚后将材料全放入,待水开后再转小火煮3~4小时,鲍鱼片才会软且入味
- 5.上桌前再放盐即可。

鲍鱼干锅鸡

制作材料:

主料:一只小鸡切块,鲜鲍鱼4 - 5只,香菇数朵泡软,红枣4 - 5粒,蒜8 - 10粒,姜三片。调味料:泡香菇水小半杯,老抽,生抽各一大匙,糖半大匙,香醋数滴,米酒一大匙。

做法:锅里两大匙油烧热,放入姜片,蒜粒爆香。加入鸡块,香菇,鲍鱼翻炒数下后放糖,酱油,水,上盖焖煮五分钟。开盖转大火烧至汤汁将近收干(不停翻炒),滴香醋,拌均熄火。将所有材料转入砂锅,上盖置小火上烧至热锅,将米酒从盖上淋下至香气溢出即可。

五彩炒鲍鱼

主料:净鲜鲍鱼250克

配料:红萝卜50克,鲜笋50克,青辣椒50克,韭黄50克,水发冬菇50克,蒜茸1克,姜丝1.5克。

调料:精盐5克,芡汤35克,绍酒10克,湿淀粉10克,净茺茜25克,芝麻油5克,花生油500克(约耗50克)。

制法：

(1) 将鲍鱼、红萝卜、鲜笋、青辣椒、冬菇分别切成长6厘米，宽0.3厘米的丝状。将鲍鱼丝放入炒锅滚至熟，倒入漏勺滤去水；再将红萝卜丝、鲜笋丝放入炒锅，加精盐（6克）滚至熟，倒入漏勺滤去

(2) 用旺火烧热炒锅，下油涮锅后，放入蒜茸、姜丝，烹绍酒，再放入鲍鱼丝、红萝卜丝、鲜笋丝、韭黄、辣椒丝、冬菇丝、用芡汤加湿淀粉调芡，加色尾油（15克），装盘，用芫荽伴边便成。

四味鲍鱼

原料

听装鲍鱼500克。粉皮250克、黄果或青笋75克。椒盐25克、豉味汁30克、芥末25克、芝麻酱30克（或姜汁25克、蒜泥25克、椒油15克）。

制法

听装鲍鱼取出，入锅煮至刚熟捞出，片成薄片。粉皮煮熟后修成大小相仿的片。黄果或青笋雕刻成任意的花型。先将粉皮铺在盘底，上铺鲍鱼片，周围用雕成花型的黄果或青笋点缀，配上椒麻、怪味、芥末、麻酱四种味碟即成。（近年来，此菜所配味碟又增加了红油味、姜汁味、蒜泥味、鱼香味四种。即所配味碟已随食客需求，可灵活调整）。

酱焖鲍鱼

主料：小鲍鱼600克。

辅料：葱花、姜、蒜。

调料：酱、鲜汤、鸡精、盐、料酒、胡椒粉、糖、淀粉。

做法：

1. 将小鲍鱼刷洗干净，放入沸水中略烫至两分熟，放入料酒除腥味，捞出沥干水分；
2. 坐锅点火待油热，放入姜葱蒜，再加入酱炒香后，依次放入料酒、鸡精、盐、糖和胡椒粉，再加入高汤；
3. 把鲍鱼放入汤内焖几分钟，待入味后盛出，在锅内剩余的少许汤汁内加入淀粉和葱花，淋在鲍鱼上即可食用。

鲍鱼肉片汤

配料:鲍鱼（罐头装）1只，猪肉（以腰里脊为佳）2两，葱1支。

盐1小匙。

操作:

1. 鲍鱼切片，猪肉洗净切片。
2. 葱去老叶、头须，洗净切段。
3. 把作法1之材料放进炖锅内，另挑葱白部分先加入。取3碗水兑鲍鱼罐头的汤汁，以武火烧开后，用文火慢炖约炖30分钟，加进葱青，加盐调味，续滚5分钟即可。

兰花小鲍鱼

原料：新鲜小鲍鱼、西兰花。

调料：鲍鱼汁、蚝油、盐、糖、胡椒粉、葱、蒜、绍酒。

做法：

- 1、小鲍鱼洗净去壳，葱蒜切末、西兰花切小朵。
- 2、西兰花加盐、油飞水捞出待用。
- 3、小鲍鱼开水里加绍酒飞水去异味捞出待用。
- 4、锅中，煸香葱蒜、煸炒鲍鱼汁蚝油出香味，加少许汤，放入鲍鱼，加盐糖，胡椒粉调味，小火入味，大火收汁即可装

阿二鲍鱼

材料：

鲍鱼、鸡高汤、肉排汤、大骨汤、胡萝卜丝50g、几个葱段、一片姜、细粉丝50g、蚝油。

做法：

- 1、冲洗干净后，挂净它身体上面类似舌苔一样黑颜色的东西。
- 2、把平时准备的鸡高汤、肉排汤、大骨汤混合，加热，加50g的胡萝卜丝，几个葱段、一片姜。
- 3、汤开后，加50g细粉丝，调蚝油。
- 4、汤滚后，捞出葱姜，入鲍鱼文火20分钟。转小火1小时，捞去表面的浮沫。
- 5、最好放置一夜，让鲍鱼有个吸收汤汁过程。十几个小时后的鲍鱼颜色转金黄，肉的里外色泽一致就可以吃咯。