

## 鱿鱼干,送鱿鱼干用老鱿条,只用太阳晒的鱿鱼干

产品名称	鱿鱼干,送鱿鱼干用老鱿条,只用太阳晒的鱿鱼干
公司名称	湛江市霞山区老鱿条海鲜干货行
价格	98.00/盒
规格参数	品牌:老鱿条 型号:阳光6号
公司地址	湛江市霞山区椹川大道中58号之三
联系电话	0759-2280971 13510113401

## 产品详情

鱿鱼干,送鱿鱼干用老鱿条,只用太阳晒的鱿鱼干

### 联系方式

QQ : 923724925

微信 : 923724925

网址 : [www.youyugan.cn](http://www.youyugan.cn)

### 送鱿鱼干，用老鱿条

- 1、凌晨3点从渔民手里收购新鲜鱿鱼，早上8点处理干净开始太阳晒。
- 2、产地湛江的空气质量在广东排名最前面，好空气才能晒出好鱿鱼干。

- 3、晒足30小时，让你吃到阳光的味道。
- 4、采用三腌三晾的腌蒸方法，原味留存99%以上。
- 5、采用布袋包装和真草作为填充物，市场上还没有追随者。
- 6、80%的复购客户用于送礼。
- 7、微博客户的评价不是“好”，都是“很好”。
- 8、包装内附有菜谱，还有菜谱公众号，不用担心不会做。

(鱿鱼干,送鱿鱼干用老鱿条,只用太阳晒的鱿鱼干)

我为什么要晒鱿鱼干？

我从小在湛江的海岛上长大，海鲜吃的多，海鲜吃不完，就晒成海鲜干货。家里一直都有吃鱿鱼干的喜好，煲汤放点，炒了当菜吃，冬天烤火的时候烤了当零食吃。以前吃的鱿鱼干都是用太阳晒干，味道特别鲜美。

现在再去市场买回来的鱿鱼干，很多的味道都变了。现在的技术手段越来越多，有机器烘干的，有锅炉房烤干的，甚至，为了增加鱿鱼干的重量，还往里面添加东西。味道总是差一点，香味很大，但不够鲜。

早期，我也曾想过，拿市场上的鱿鱼干进行包装后出售，这样省事啊。可是，吃了自己晒的和市场上买的之后，我还是决定自己晒。味道差一点，那就是差很多。

晒鱿鱼确实是个苦力活，早上四点就要起床，必须赶在早上太阳出来的时候把鱿鱼宰好挂上去晒。一批鱿鱼干要晒3天才好。

鱿鱼干晒好之后，还要在阴凉通风的地方放上两天，鱿鱼干的腥味和干货的杂味才会散发掉，这个时候再装袋，鱿鱼干的味道就特别鲜美了。

要晒好鱿鱼干，你还需要学会读懂天气预报，看懂天气变化。天气不好的时候，不能晒，还要连续两三天是好天气才能晒。这也是为什么市场上的鱿鱼干都不是太阳晒干的原因。对于批量生产来说，这样太影响生产效率了。

看起来我是在讲情怀。但，我不是罗布斯卖锤子，也不是雷布斯卖小米，我还没资格讲情怀。我只是把自己愿意吃的，带给大家，仅此而已。

（鱿鱼干,送鱿鱼干用老鱿条,只用太阳晒的鱿鱼干）

鱿鱼干怎么做好吃

鱿鱼干可以用来煲汤，炒菜和烧烤。

### 1、煲汤鲜甜没有杂质

煲鸡汤、排骨汤加点鱿鱼干，很清甜，相比其它鱿鱼干，没有杂质。粤式的煲汤法就很简单，鱿鱼干洗干净切小块，可以不用泡，当配料放一点就可以了。一般一煲汤放半条到一条就可以了。

### 2、炒来下酒

炒要先泡发再油爆。鱿鱼干晒的比较干，所以泡的时间要充足，不然肉会有点硬。炒的做法参照我们的菜谱，一般家里会做菜的人都很好把握。油爆好的鱿鱼干，再加一点香油和香菜凉拌，配上啤酒也是绝配。

### 3、烤了当零食吃

亲朋好友一起烧烤的时候，鱿鱼干总是非常受欢迎的。如果是用碳烤，把鱿鱼干放在网面上，烤到鱿鱼干卷起来就可以了。如果是在家里，可以用微波炉来烤，用中火30秒就可以了。如果你喜欢芥末，烤鱿鱼干配芥末，那酸爽劲，太美妙了。

（鱿鱼干,送鱿鱼干用老鱿条,只用太阳晒的鱿鱼干）