

【大连鸿洋海参】即食鲍鱼（14-15头）

产品名称	【大连鸿洋海参】即食鲍鱼（14-15头）
公司名称	大连长兴购物中心鸿洋海产品经销店
价格	185.00/克
规格参数	品牌:大连鸿洋 净重:33（g） 保质期:365（天）
公司地址	中国 辽宁 大连市沙河口区 大连长兴购物中心
联系电话	86-041183017645 15164066577

产品详情

品牌	大连鸿洋	净重	33（g）
保质期	365（天）	原产地	大连
储藏方法	冷冻	等级	一级
特产	是		

185元/500g

食用方法：

- 1、吃之前把真空独立包装袋撕开
- 2、把冻的鲍鱼放入凉水中缓大约2小时
- 3、待鲍鱼化透后即可食用
- 4、鸿洋鲍鱼肉质肥厚

注意：

1.一定要煮透，不能吃半生不熟的，有些人每啖鲍鱼就胃痛，这是因为它的高蛋白质颇难消化的缘故。2.识别优质鲍鱼：优质鲍鱼呈米黄色或浅棕色，质地新鲜有光泽，椭圆形，身体完整，肉厚饱满。劣质鲍鱼颜色灰暗、褐紫，无光泽，有枯干灰白残肉，鱼体表面附着一层灰白色物质，甚至出现黑绿霉斑。3.鲍鱼以个体均匀、个大、椭圆形、体洁净，背面凸起，肉厚，紫红色有黄色，有光泽，味香鲜，干货表面有白霜为上品。

鲍鱼适合人群：

一般人均可食用1.夜尿频、气虚哮喘、血压不稳、精神难以集中者适宜多吃鲍鱼；糖尿病患者也可用鲍鱼作辅助治疗，但必须配药同炖，才有疗效；2.痛风患者及尿酸高者不宜吃鲍肉，只宜少量喝汤；虽然鲍鱼人人爱吃，但感冒发烧或阴虚喉痛的人不宜食用；素有顽癣痼疾之人忌食。

鲍鱼食物相克：

鲍鱼忌与鸡肉、野猪肉、牛肝同食。