

生蚝 法国生蚝 吉拉朵 批发供应法国生蚝吉拉朵

产品名称	生蚝 法国生蚝 吉拉朵 批发供应法国生蚝吉拉朵
公司名称	北京亚润良品海洋商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品种:一级 原产地:法国 规格:6-8 (粒/kg)
公司地址	中国 北京市朝阳区 望京南湖东园博泰国际A1609
联系电话	86 010 64708921 13901046686

产品详情

品种	一级	原产地	法国
规格	6-8 (粒/kg)	成活率	100 (%)
杂质	0.5 (%)		

法国人吃生蚝

驰名世界的法国大菜以[海鲜](#)

为最，最值得称道的是俗称“蚝”的牡蛎。早在中世纪时，蚝已是法国人钟爱的珍馐。到了讲究豪华排场的17世纪，蚝有了更多的吃法，但美食家始终推崇生食。蚝是一种有“海中牛奶”之誉的海洋生物，富含人体必需的蛋白质和微量元素，尤其在生食时其营养价值极高。若佐以口感偏干的白酒，生蚝的味道会更臻鲜美。拿破仑就有名言佐证：生蚝是我征服女人和敌人的佳品。而大文豪巴尔扎克也曾将一天吃下144粒生蚝的壮举在好友面前沾沾自喜了很长一段时间。罗马帝国时期，富商们的奢侈宴会生蚝是其中必不可少的美味佳肴，而在中国，蒋介石之妻宋美龄为了保持其容颜美丽也经常食用生蚝。

但生蚝毕竟属于生猛海鲜，没有可靠的、良好的卫生保证，生食会引起高烧、腹痛等一系列病症。具有食生蚝悠久习惯的法国，却很少听说食生蚝而得病的事，这自然与法国严格的食品卫生管理有关。

奥贝尔日是巴黎马约门附近小有名气的海鲜餐馆，已有80年的历史。仅供应生蚝一项，就占该餐馆40%的营业额。餐馆铺面由几只巨大的冰柜组成，里面是各色海鲜。铺面主管贡蒂埃告诉记者，为确保送上餐桌的生蚝新鲜洁净，事先要做好净化、保鲜等好几道工序。

法国生蚝体大、肉细、汁多。但是，打捞上来的生蚝必须先放在海水培养池中“净化”。经过约一周的时间，生蚝吐尽淤泥，脱除表面不洁附着物后，方可进行质量认证。

奥贝尔日餐馆平均每天消费生蚝三四百公斤。按规定，餐馆所需的生蚝应在头一天向产地或批发市场定货，当天早晨6时前后送到餐馆。生蚝非常娇气，对温度和湿度的要求很高，一旦离开培养池必须冷藏。装车和运输途中都得避免污染，运送的时间也尽量要短。

生蚝的冷藏一般在4至5摄氏度的恒温，高了滋生细菌，导致蚝肉腐烂，低了会冻坏或冻死生蚝。运到餐馆后的生蚝，最多在冰柜中保存6天，而且不能随意翻动或与其他食品混杂搁放。

同贡蒂埃一道处理生蚝的服务员有4个。上班时必须穿红色工作服，与其他服务员白色或黑色的工作服形成强烈反差。服装色彩的差别有不错的监督效应，来就餐的客人一目了然，可看着贡蒂埃他们如何处理每一只生蚝。

尝过生蚝的人都知道，生蚝好吃壳难开。其实，餐馆中用于开生蚝的工具很简单，只需一把尖尖的小刀，同手的灵巧配合。每一位与生蚝打交道的餐馆服务员，都要经过一段时间的技能培训和相关知识与法律的学习，如对生蚝种类的辨认、生蚝的营养价值和卫生标准、保质条件和期限、开蚝操作程序与技巧等。贡蒂埃说，他和他的同事每年要进行例行的体检，还要做到工作服常换常洗，小刀定时消毒。手的清洁当然是最关键的，必须不断用清水冲洗。尽管如此，开生蚝时，手指仍然不能触碰蚝肉。如果违反这一套操作规程，造成蚝肉污染，引起食客不悦，餐馆将受到重罚。说着，贡蒂埃拿起一只生蚝，一手托蚝于掌心，一手持小刀，还未等记者看清，细小的刀尖已敏捷插入椭圆的壳内。只见他手腕轻轻往下一压，剔透乳白的蚝肉便露了出来，丰润香腴，逗人食欲。

撬开壳的生蚝立刻摆在一个大大的圆盘上，盘底铺满碎冰，上面精心点缀几瓣切开的柠檬。直到此时，鲜美的生蚝托盘才能被安全地端上餐桌。品尝者不加任何调料，只要淋几滴柠檬，便可放心地享受爽嫩可口、原汁原味的法国生蚝。