

南极犬牙鱼（银鳕鱼）

产品名称	南极犬牙鱼（银鳕鱼）
公司名称	青岛地中海食品有限公司
价格	240.00/个
规格参数	
公司地址	青岛市市北区市场二路21号乙
联系电话	86-0532-82811101 13210081105

产品详情

青岛地中海食品有限公司

南极犬牙鱼（南极银鳕）

Patagonian Toothfish

【原产地区】 南极罗斯海

【加工方式】 船冻

【食材成分】 100%纯野生银鳕鱼

【规格等级】 200-400克/片

【保存方式】 -18 冷冻保存

【解冻方法】 冷藏室自然解冻

【烹饪方法】 建议清蒸、煎

【适合餐量】 1人份

一、产品简介

南极银鳕，学名南极犬牙鱼，生长于180-2700米深的地球上仅剩的原生态海洋——南冰洋罗斯海。南极银鳕生长缓慢，肉色雪白，富含深海鱼油，是鱼中极品，有“海中白金”之称。

二、产品特点

- 1.纯净珍贵。南极银鳕在极寒海水中缓慢自然生长，13-17年才成熟，其生长环境决定了它是地球上最纯净优质的鱼类。
- 2.营养价值极高。鱼肉中含有丰富的OMEGA-3鱼油，鱼脂中含有球蛋白、白蛋白及磷的核蛋白，以及鱼类中罕见的抗冻蛋白——糖肌。
- 3.极致美味。肉质雪白如凝脂般细腻，鱼油含量极其丰富，味道浓郁，口感甘甜，是在世界范围内最受欢迎的高档食材。

三、烹饪示例

香煎银鳕鱼

材料:银鳕鱼片、盐、糖、黄酒、白胡椒粉、淀粉、生抽

- 1.将银鳕鱼洗净后放入盐、黄酒和白胡椒粉腌渍半小时，在银鳕鱼块表面拍薄薄一层干淀粉；
- 2.大火加热煎锅中的油，逐个将鳕鱼块双面各煎炸3分钟；
- 3.倒出煎锅中多余的油，加入生抽和白砂糖，略收汁后装盘。

郑房鑫 zhengfangxin

青岛地中海食品有限公司

QINGDAO MEDITERRANEAN FOOD CO.,LTD.

Tel : 0532-82811101/Fax : 0532-82811101

Mob: +86-13210081105/+86-15275277583

E-mail : : wwwxinvip@yeah.net

Add : No 21,2nd Market Road , Shi Bei District , Qingdao , China