

新西兰蓝鲍；新西兰鲍鱼；新西兰蓝鲍鱼；进口海鲜批发

产品名称	新西兰蓝鲍；新西兰鲍鱼；新西兰蓝鲍鱼；进口海鲜批发
公司名称	上海尚阳贸易有限公司
价格	170.00/盒
规格参数	品牌:鲜业 商品条形码:***** 卫生许可证:*****
公司地址	浦东新区祝桥镇新和村西张家宅60号3幢129室
联系电话	021-55886662 13564798952

产品详情

品牌	鲜业	商品条形码	*****
卫生许可证	*****	产品标准号	*****
净重	500 (g)	原料与配料	蓝鲍鱼
保质期	365 (天)	原产地	新西兰
储藏方法	-18度	等级	A
规格	6头/合；85~95g	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	是

新西兰蓝鲍鱼，来自新西兰深海海域，水质好，无污染，新西兰蓝鲍鱼外壳呈蓝色，干净漂亮，表面没有杂质和其它贝壳吸附，并且蓝壳鲍鱼产量很少极其稀有，特显珍贵，是酒店高档食材原料，专供大佬吃的。新西兰蓝鲍鱼采用液氮零下80度超低温冷冻技术加工而成，使活鲍鱼瞬间处于冷冻状态，最大程度保证蓝鲍鱼的新鲜品质，解冻后可与活鲍鱼相媲美，并且同等重量下新西兰蓝鲍鱼比普通鲜活鲍鱼的体积要大，口感更细嫩，营养丰富。新西兰蓝鲍鱼壳薄肉多、内脏少，是刺身级的可以直接食用，一只蓝鲍鱼可以切成40-45片（不包括裙边）计算成本会很划算，菜谱建议用蓝壳作为装饰；本产品5头每斤，6只每盒，10盒每件，冷冻保存，食用前请参照包装背面的示意图将新西兰蓝鲍鱼取出。

菜谱推荐：翠蜓轩蓝鲍鱼 1、先将新西兰蓝鲍鱼的肉取出（方法参考取出示意图）；

2、在平底锅中放入黄油加热至化开；

3、放入蓝鲍鱼两面煎成金黄色即可；

4、放入白灵菇、蔬菜等配菜装饰摆盘在浇上意大利黑醋提味即可。

注：喜欢口味浓厚的用黄油煎，喜欢清淡口味的用橄榄油煎，用意大利黑醋，比较香。新西兰蓝鲍鱼参

考菜谱及烹饪方法：高汤蓝鲍鱼

新西兰蓝鲍鱼其它菜式示意图：

新西兰蓝鲍鱼食材原料实物包装：

新西兰蓝鲍鱼的蓝壳

新西兰蓝鲍鱼的壳与普通鲜鲍的壳

上海鲜业贸易有限公司

网址； www.xianye168.com

业务qq； 1105672324

联系电话； 13564798952