

烟熏三文鱼 100 (g)

产品名称	烟熏三文鱼 100 (g)
公司名称	舟山佳和佳烟熏食品有限公司
价格	12.00/包
规格参数	品牌:goldenstandard 净重:100 (g) 保质期:30 (天)
公司地址	浙江省舟山市定海区马岙镇三江港区2号
联系电话	0086 0580 8083138 15858079780

产品详情

品牌	golden standard	净重	100 (g)
保质期	30 (天)	原产地	挪威
生产厂家	舟山佳和佳烟熏食品有限 公司	规格	100g/包
售卖方式	包装	特产	是

在西方，烟熏三文鱼通常被用作开胃菜。在薄薄的鱼片上洒上各种佐料和蔬菜，就是受人喜爱的开胃菜了。随着日本菜的流行，我们可以看到在越来越多的寿司上出现沙皇烟熏三文鱼。沙皇烟熏三文鱼所用的鱼肉，取自三文鱼背部的肉。背部的肉被认为是三文鱼身上最为营养和鲜美的部分。

为了更好的享受三文鱼纯正而独特的风味，我们建议您在食用的时候，取一片放在已抹过黄油的吐司片上，或者加几滴柠檬汁和酸奶油再拌着小煎饼一起享用。相信这道完美的开胃菜会完全勾起您的食欲，让您对即将出现的大餐跃跃欲试。挪威三文鱼配面包配料：烟熏三文鱼110g，一个乡村面包，生菜50g，小蘑菇4个，樱桃番茄5个，牛至，大蒜，盐，胡椒粉。

制作方法：1. 先将面包按照每片1cm左右的厚度切成10片，再放入烤箱烘烤，然后待冷却备用。2. 再将大蒜在面包片上搓擦。3. 再将生菜、番茄以及蘑菇切成薄片，然后撒上橄榄油。4. 最后将三文鱼片、蔬菜色拉、牛至放在面包片上，再加上少许盐、胡椒粉即可食用。