

北部湾鱿鱼干批发

产品名称	北部湾鱿鱼干批发
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广西省北海市银海区广东路168号
联系电话	0779-7803600 13347694433

产品详情

鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼干批发 鱿鱼干一手货源批发

鱿鱼是一种大众海鲜,曾列入清代“海八珍”之一,深受沿海和内地人民的欢迎。鱿鱼体大肉多,除了鲜食外,一般加工为淡干品。鱿鱼干肉爽味甜,是美味可口的佳肴,鱿鱼干营养价值较高,每百克鱿鱼干含蛋白质66.7克,糖类3克,钙100毫克,磷1038毫克,铁4.4毫克,以及多种维生素。大连鱿鱼干体形适中,味道鲜美,淡干法加工,保持原味,没有盐分杂质,比其它地区优质。

北海鱼臻鲜贸易有限公司

地址:广西省北海市银海区广东路168号

联系人:李虹霖

手机(微信):13347694433 座机:0779-7803600 QQ(邮箱):401666762

公司主营:冷冻海鲜批发、海鲜干货批发、鱿鱼干、墨鱼干、马鲛鱼干、白帆鱼干、剥皮鱼干、鳗鱼干、银鱼干、红鱼干、沙丁鱼干、带鱼干、葵龙鱼干、对虾干、沙虫、海参干,海味零食等批发。

郑重承诺:一手货源,自由晒场,自有冷库,质量保证!

产品功效：鱿鱼对肝脏具有解毒、排毒功效，有助于身体抗疲劳。鱿鱼还有调节血压、保护神经纤维活化细胞的作用，经常食用鱿鱼能延缓身体衰老，补虚泽肤作用。鱿鱼脂肪含量极低，1%不到，热量亦低，是怕胖的人优秀肉类食品选择。鱿鱼的肉中含有高量的牛磺酸，脂肪里含有大量的高度不饱和脂肪酸如EPA、DHA，两者都可减少血管壁内所累积的胆固醇，对预防血管硬化、胆结石的形成特具效力。两者还能补充脑力、预防老年痴呆症等，对容易罹患心血管方面疾病的中、老年人是特别有益健康的食物。

鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼干批发 鱿鱼干一手货源批发

注意：泡发鱿鱼的方法有两种。一是油发，每500克干鱿鱼配香油10克、碱少许，同时放入水中，泡至胀软。二是碱发，按1：2的比例，将纯碱与冷水掺和，搅拌均匀，干鱿鱼用冷水浸泡3小时，取出后放入清水反复漂洗，除掉碱味即可。

如果觉得上面的两种发法太麻烦,想偷懒,那就象偶一样,其方法是：先将鱿鱼放入清水中浸泡4~8小时，使鱼体吸收水分变软。

食用方法：直接蒸、煮，炒就可食用，切成细条，可以和排骨一起放在高压锅煮，不愧一道优秀菜。也可当小酒小菜或者看电视休闲时的零嘴是好不过。

厨房小贴士：

砂锅鱿鱼

原料：干鱿鱼，熟鸡皮，冬菇，南荠，火腿，猪蹄，鸡汤，精盐，料酒，姜，葱，胡椒面。

制作过程：

- 1.将发制好的鱿鱼切成四厘米长，一厘米宽的粗丝，鸡皮，南荠，冬菇，火腿均切细丝，葱姜洗净拍松。
- 3.把铁钎烧红烫猪脚尖缝的毛，然后放在温水中泡至半小时刮去烫糊的皮和毛洗净
- 4.砂锅中放上清水1000克加葱，姜，料酒，猪蹄放火上烧开撇去浮沫，移至微火上炖约90分钟成浓汤。
- 5.锅内放鸡汤250克，将鱿鱼丝氽烫一遍；从砂锅内取出猪蹄加鸡汤，鱿鱼丝及各种配料再炖半小时以汤白色浓为佳，加盐和胡椒面调味即熟。

此菜特点:色泽鲜艳，汤味香浓，保热时间长，宜冬季食用。

鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼干批发 鱿鱼干一手货源批发