

北海鱿鱼干批发代理

产品名称	北海鱿鱼干批发代理
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

北部湾特有鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼干寻求代理 北海鱿鱼干批发代理

枪乌贼科，头足纲的一科，身体细长，通称枪乌贼。约有50种。鱿鱼体内具有二片鳃

鱿鱼制作(31张)作为呼吸器官；身体分为头部、很短的颈部。头部两侧具有一对发达的鳃围绕口周围。常活动于浅海中上层，垂直移动范围达百余米。身体细长，呈长锥形，以磷虾、沙丁鱼、银汉鱼、小公鱼等为食，本身又为凶猛鱼类的猎食对象。卵子分批成熟，分批产出，卵包于胶质卵鞘中，每个卵鞘随种类不同包卵几个至几百个，不同种类的产卵量差别也很大，从几百个至几万个。鱿鱼体内具有二片鳃作为呼吸器官；身体分为头部、很短的颈部中国枪乌贼（俗称“鱿鱼”），肉质细嫩，干制品称“鱿鱼干”，肉质特佳，在国内外海味市场负有盛名，年产4--5万吨，主要渔场在中国海南北部湾、福建南部、台湾、广东、河北渤海湾和广西近海，以及菲律宾、越南和泰国近海，其中以海南北部湾、渤海湾出产的鱿鱼为最佳。

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！

北部湾特有鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼干寻求代理 北海鱿鱼干批发代理

芫爆鱿鱼卷

原料：

水发鱿鱼,香菜段,大葱丝,盐,料酒,味精,胡椒粉,醋,姜,蒜,植物油,香油,高汤

风味特点：白绿相间,口味鲜咸,脆爽清淡,香菜味浓

制作过程：

- 1.将鱿鱼里侧先剖"一字刀",再剖直刀成麦穗形花刀,然后改成6厘米长,3.5厘米宽的块,在沸水中烫成卷,捞如清水中过凉,除净碱味.
- 2.葱丝,蒜片同放入碗中,加料酒,味精,盐,醋,胡椒粉,高汤对成汁味.
- 3.炒勺上火,注入花生油烧至9成热,将鱿鱼卷先在热水中氽一下,捞出控去水,立即放入热油中爆一下,迅速倒入漏勺内控去油.
- 4.炒勺留底油旺火烧热,倒入鱿鱼卷,烹入碗中味汁,速颠翻几下,撒入香菜段,翻炒均匀,淋入香油.

宫保鱿鱼

材料：

水发鱿鱼1条，干辣椒，料酒，酱油，糖、黑醋，水，麻油少许，太白粉.

作法：

- 1.鱿鱼撕净外膜，由内部斜切交叉花纹后，再切成长方块。
- 2.鱿鱼入滚水中氽烫片刻，卷成圆筒花状后，即可取出沥干水分。
- 3.起油锅，用3大匙油爆香干辣椒，沿锅边炆酒，倒入调味料烧开，再放进鱿鱼卷拌匀即可。

炆鱿鱼卷

特点：色泽柿黄，鲜脆可口。

原料：鱿鱼。葱,姜丝，花椒。盐水，酱油，料酒，味精，糖，花生油，小磨油，汤。

制作过程：

- 1、鱿鱼卷的发制方法同“熘鱿鱼卷”。将葱椒、盐水、料酒、酱油、味精、糖、汤对成汁。
- 2、锅放旺火上，油热七成，将鱿鱼下入，鱿鱼卷成卷，花纹裂开时，出锅控油。锅放火上，将对好的汁

下入锅内；汁沸，下入鱿鱼卷，淋入小磨油，簸锅两次，盛入盘内即可。

北部湾特有鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼干寻求代理 北海鱿鱼干批发代理