

象拔蚌丝 象鼻蚌丝 海蚌丝 海笋丝

产品名称	象拔蚌丝 象鼻蚌丝 海蚌丝 海笋丝
公司名称	阜阳市颍东区冉庙乡红飞食品经营部
价格	36.00/斤
规格参数	海笋丝长度:5-12cm 海笋丝肉厚:0.2-0.25cm
公司地址	颍东区冉庙乡张桥村
联系电话	18556579005

产品详情

象拔蚌丝 象鼻蚌丝 海蚌丝 海笋丝
象拔蚌丝生产说明：把象拔蚌干用水浸泡半天，过水清洗一遍开水煮熟，捞出来凉水浸泡清洗一遍，然后拌少许盐晾晒约8成干即可收货！象拔蚌丝泡发说明：象拔蚌丝是煮熟过的产品，直接用温水浸泡24小时即可，泡好以后捞出来用冷水保鲜，正常1斤干花胶仔可以泡发2.5-3斤左右鲜品！象拔蚌丝保存方法：象拔蚌丝怕受潮，建议存放在冷库。发好的象拔蚌丝不宜久存，建议根据使用量发制，万一有剩余的请用冰水保存或者冷冻，待下次使用是温水清洗即可！象拔蚌又名海笋（象拔蚌 象鼻蚌 海蚌），个体有大有小，栖息地因种类而异。通常其两扇壳一样大，薄且脆，前端有锯齿、副壳、水管(也称为触须)，这水管很像一条肥大粗壮的肉管子，当它寻觅食物时便伸展出来，形状宛如象拔一般，故得象拔蚌之美名。其食用部分主要取其拔(水管)，其拔肉色洁白，肉质细嫩，口感清鲜甜美。海笋的出肉率高，达60% -70%，其中主要食用部位为水管肌，占总食用量的30% -35%，具很高的营养价值。