

专业批发北部湾鱿鱼干

产品名称	专业批发北部湾鱿鱼干
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

鱿鱼批发北部湾鱿鱼干 专业批发北部湾鱿鱼干 南海鱿鱼干批发鱿鱼批发

鱿鱼的营养价值中医认为：滋阴补阳、补虚润肤。

1. 鱿鱼富含钙、磷、铁元素，利用骨发育和造血，能有效治疗贫血；
2. 鱿鱼除富含蛋白质和人体所需的氨基酸外，还含有大量的牛磺酸，可抑制血液中的胆固醇含量，缓解疲劳，恢复视力，改善肝脏功能；
3. 鱿鱼所含多肽和硒有抗病毒、抗辐射作用。

鱿鱼具有高蛋白

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！

低脂肪、低热量的有点，其营养价值毫不逊色于牛肉和金枪鱼。每百克干鱿鱼含有蛋白质66.7克、脂肪7.4克，并含有大量的碳水化合物和钙、磷、碘等无机盐。鲜活鱿鱼中蛋白质含量也高达16%~20%，脂肪含量极低，仅为一般肉类的4%左右，因此热量也远远低于肉类食品。对怕胖的人来说，吃鱿鱼是一种好的选择。

我们公司的鱿鱼经过多重筛选，品质上乘，鱿鱼显半透明状，呈黄白色或粉红色，自然白霜，无添加剂。

发泡鱿鱼小技巧：

1. 油发：每500克干鱿鱼用香油10克，碱小许，同时放入水中，泡至胀软为止。
2. 碱发：按500克鱿鱼用60-70克的纯碱比例，先将鱿鱼放自来水中泡2小时，在加入纯碱比例，先将鱿鱼放自来水中泡2小时，再加入纯碱浸泡12-14小时后捞出，便可胀足发号，取出放入冷水反复漂洗，除掉碱味即可烹制。
3. 如果觉得上面的两种发法太麻烦，想偷懒，就像我一样，直接将鱿鱼干放入清水中浸泡12-16小时，泡至胀软为止。

鱿鱼批发 北部湾鱿鱼干 专业批发北部湾鱿鱼干 南海鱿鱼干批发 鱿鱼批发