

# 广西北海鱿鱼干货批发价格

产品名称	广西北海鱿鱼干货批发价格
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

广西北海鱿鱼干货批发价格 北海北部湾鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼批发价格

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，是怕胖的人最佳肉类食品选择。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。

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，自有晒场，自有冷库，质量保证！

广西北海鱿鱼干货批发价格 北海北部湾鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼批发价格

## 1、货源说明

越南一手货源欢迎各地有实力经销商前来洽谈！

## 2、关于颜色

- 1、图片为实物拍照，不排除闪光灯、光线、显示器分辨率等原因造成的色差。
- 2、海味干货因批次不同及图片的放大缩小问题会有大小不一差别，但绝不会断斤少两，还请谅解。
- 4、请放到阴凉干燥处或冰箱密封保存，如果因保存不当导致的质量问题，我们是不负责的。
- 5、请以实物为准！

## 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。

广西北海鱿鱼干货批发价格 北海北部湾鱿鱼干批发 北部湾鱿鱼批发价格