优质鲜活泥螺 泥螺 山东

产品名称	优质鲜活泥螺 泥螺 山东
公司名称	李玉富（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	品种:泥螺 原产地:山东 规格:100--150（粒/kg）
公司地址	中国 山东 东营市河口区 东营市河口区海盛路南首
联系电话	86 0546 13705465317 13780781321

产品详情

品种	泥螺	原产地	山东
规格	100--150（粒/kg）	成活率≥	100（%）
杂质≤	0（%）		

泥螺又名吐铁、麦螺、梅螺，属海洋软体动物，腹足纲，阿地螺科。它体长40毫米左右，体宽约15毫米，呈长方形，头盘大而肥厚，贝壳呈卵圆形，表面有许多细环纹和纵纹，内面光滑。它在我国南北沿海均有分布，为沿海及咸淡水特产种类。泥螺适应性强，在严寒的冬季(1.5℃)和炎热的夏季(33℃)都能很好的生活，但最适生长水温为15℃～30℃，平时喜栖息在海湾内潮间带的泥沙中。泥螺为雌雄同体、异体受精的软体动物，一般夏秋季为繁殖期，5月～6月为生育盛期，并以底栖硅藻、海藻碎片、无脊椎动物的卵、幼体和小型甲壳类等为主要食料.

泥螺是珍贵海味品之一。它体躯肥厚，肉实爽口，清香味醇，营养丰富，并具有补肝肾、益精髓、明耳目等功效。而其食法多样，可鲜食做汤、煲粥，炒泥螺更是鲜嫩可口，盐腌的泥螺罐头、酒渍泥螺肉除国内畅销外，还远销港台和东南亚一带.

腌制方法:1．选料 选体大壳薄、腹足肥厚、体内无沙、足红口黄、满腹藏肉、无破壳的泥螺为加工原料。以仲夏前后，泥螺格外脆嫩肥满时，为采捕、加工的黄金季节。 2．盐浸
将选好的泥螺放人桶中，加20%～
23%的盐水(波美度为24)，迅速搅拌均匀，直至产生泡沫为止。然后，静置3小时～4小时。 3．冲洗
将盐水浸泡过的泥螺捞起，摊放在筛上，用清水冲洗干净，并稍干燥。 4．腌制
将洗净的泥螺再放人桶中，加入 20%～22%的盐水，搅拌均匀。第二天，盖上竹帘，压上石头，不使泥螺从盐水中浮起。腌制时间约半个月左右。 5．分级 将腌制好的泥螺从桶中捞起，按规格分级，分别装人不同的坛、罐中。每个坛、罐不能装得太满，以便加卤。 6．制卤
将腌制泥螺的盐水倒人锅中，加适量茴香、桂皮、姜片等，煮沸10分钟，经冷却、过滤，即为卤汁。 7．加料 向泥螺坛、罐中加入卤汁至淹没泥螺，并加入泥螺重量5%的黄酒。 8．密封
将加料后的泥螺坛、罐密封好，存放 10天，即为醉泥螺成品，可出售或贮存。

渤海湾野生泥螺，产量大、规格好、味极鲜。欢迎新老客户洽谈！

电话：一三七零五四六五三一七。地址：山东省东营市众发水产经营部。