

# 天津日式料理原料 土香食品—极速发货 日式料理原料价格

产品名称	天津日式料理原料 土香食品—极速发货 日式料理原料价格
公司名称	金华土香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区曹宅镇工业功能区2幢
联系电话	15657920135

## 产品详情

寿司原料批发土香食品为您介绍:

“种”就是除腌菜、黄瓜之外的全部寿司食材，以鱼类为主。

种的鲜度是寿司店的生命线。为什么回转寿司的价格低？为什么街边小店味道不错也卖不出高价？因为他们无法保证你吃到的材料，是当天早上从海上捕获，而且是3个小时之前才从鱼身上割下来的。。这一点，绝大多数寿司店都做不到。

如果我们把寿司店分为A-E的等级的话：

A级店的鱼是活的，或者在冰鲜状态下保存3个小时之内的。

B级店能够保证鱼类是当天捕获且一直冰鲜的，一些贝类和银身鱼类是活的。

C级店能够保证鱼类至少是当天宰杀的。

D级店能够保证一些鲜度要求很高的食材（以“Hikarimono银身鱼”为主）是当天的，而一些赤身鱼（三文鱼，金枪鱼）是近几天冰鲜的。

E级店的食材基本都是冰鲜的。

大多数情况下，解冻鱼是等外品。

寿司原料批发土香食品为您介绍:

说起日本料理，天津日式料理原料，恐怕你头脑中浮现的必然是一丝不苟的板前，整洁干净的环境，繁复炫丽的一道道料理等等。确实，日式料理原料价格，这是大多数人对于日本料理的第一印象。在这样的印象之中，自然你也会开始琢磨：吃日餐时的礼节是如何的？

但如果你去日本游历过几次，大概也就能明白，其实这样的日餐在日本并不常见。如果大致分类的话，我们所谓的日本料理，其实是可以分为两大类的：和食料理和日常料理。

和食料理这个称呼可能不大科学，但分为这一类的料理的特征还是很明显的：无论是简朴精致的茶怀石，还是丰盛豪华的会席和本膳料理，甚至是最朴素的传统定食，大多都会以菜品多、分量少、调味清淡为特点，讲究以“一汁三菜”为基础。

寿司原料批发土香食品为您介绍:

首先，日本的寿司师傅基本上都是用 Koshihikari，也就是越光，丘陵地带产的米最为合适，而且为了增强口感，一般是用80%的新米加20%的陈米，最好的越光是日本新潟鱼沼产的，差不多要100多一斤~当然日本除了越光，还有很多十分优秀的品种，近年来北海道的米也非常优秀，他们叫“雪藏米”，天然有机~

国内现在也有很多进口日本大米，销售，像伊藤洋华堂，AEON都有，当然价格非常高。

现在国内东北有很多地方也在种植越光米，日式料理原料批发，但是越光米非常难中，只要5成的良率，所以价格也是十分高昂，我知道网上有很多卖的，但是很多都是以次充好~

天津日式料理原料-土香食品—极速发货-日式料理原料价格由金华土香食品有限公司提供。金华土香食品有限公司（[www.tuxiangsp.com](http://www.tuxiangsp.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！