

当藤椒遇上鱼

产品名称	当藤椒遇上鱼
公司名称	成都蓉城攻略品牌管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市武侯区富临.城南国际成都A区A座一幢一单元1703室
联系电话	400-0286272 19160381631

产品详情

鱼肉所含的蛋白质都是完全蛋白质，而且蛋白质中必需氨基酸的量和比值最适合人体需要，容易被人吸收和利用，鱼肉含有无机盐，且含有丰富的镁元素，有利于预防高血压等心血管疾病。鱼肉中富含铁、钙、磷等，有养肝补血的功效。除了无机盐，鱼肉还含有大量的维生素A、维生素D、维生素B1、尼克酸等，均为人体需要的营养素。

当下鱼的做法有很多种，但是当藤椒遇上鱼，那又是怎样的碰撞呢？

满满的一锅雪白的鱼肉，上面点缀着青花椒和红花椒，一端上桌便散发着麻辣椒香，在出锅前用滚烫的热油泼洒在当地特有的藤椒上，藤椒的麻味与鱼肉的鲜味完美融合，赋予了藤椒鱼的灵魂。利用藤椒特有味道和香气烹调的一道麻辣微酸鲜香嫩滑的美味菜品。

鱼肉紧实，晶莹剔透，带着汤汁的鱼肉，入口带着轻微的鲜麻，随后淡淡的清甜充斥着口腔。鱼肉嫩滑，平时吃鱼怕刺的朋友都停不下来了。而且这也是想要减肥的小姐姐们想吃肉不长胖的不二之选哦！