

冷冻石斑鱼进口清关代理公司

产品名称	冷冻石斑鱼进口清关代理公司
公司名称	广东华运供应链管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市增城区荔城街府佑路108号
联系电话	13074499337

产品详情

进口冷冻海鲜报关要注意哪些问题？

- 1、很多客户是以前没有进口过冷冻海鲜的，进口冷冻海鲜报关根本不知道要怎么做？进口冷冻海鲜只需要找一家的冷冻海鲜进口清关代理公司咨询就可以了。
- 2、进口冷冻海鲜其实并不难，只是养殖的和野生的有分别，所有养殖的进口报关都是需要申请许可配额的，这个必须在发货前申请好，否则货物到港再申请就会产生巨额的费用，导致成本非常高。
- 3、目前跟我们公司合作的进口冷冻海鲜报关的客户主要是来自宁波、江苏、上海、厦门这些地方，进口的冷冻海鲜主要来自美国、澳洲、加拿大、英国等地。

我司进口海鲜成功案例有：

- 1.进口冷冻海鲜：法国生蚝，加拿大珍珠蚝，美国冷冻帝王蟹，北欧三文鱼，日本金枪鱼等
- 2.进口鲜海鲜：
澳洲龙虾、太子蟹、石斑类海产品，印尼东南亚深海濑尿虾，加拿大象拔蚌，蟹类，海水鱼类。

三是外贸经营主体位次也发生变化，民营企业成为我国大外贸主体。2019年，民营企业进出口13.48万亿元，增长11.4%，占我国外贸总值的42.7%，比2018年提升3.1个百分点，超过外商投资企业成为我国大外贸经营主体。

四是贸易方式结构优化，一般贸易进出口比重提升。2019年，我国一般贸易进出口18.61万亿元，增长5.6%，占我国外贸总值的59%，比2018年提升1.2个百分点。

五是出口商品以机电产品和劳动密集型产品为主，机电产品所占比重接近六成。

六是铁矿砂、原油、天然气、大豆等大宗商品进口量增加。

海鲜食品一向是受人们欢迎的食物，其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素，与肉类相比对人的营养和健康更为优越。更有许多海鲜食品，包括生蚝、龙虾、海胆、海参、鱼卵、虾卵等等，因为富含锌、蛋白质等营养素，都有、的效果。民间食用海鲜四法：

· 熟食法:一般采用煮、蒸、炖、炒、煎等法，将鱼虾等烧成各种菜肴，并常用鲜料配以腌腊食品同蒸或同炖。

· 生食法:用活的河虾，洗净后用酒、糖、姜末等浸上片刻，就可生食，俗称“醉虾”；还有肉也生食，食时蘸少许酱、醋、姜末等等，其味均鲜美可口。需要注意的是，由于生鲜海产中往往含有和，生吃易造成食物中毒，因此并不是所有海鲜都能生食，并要处理得当。

· 干腊法:如将鲜黄鱼剖开晒干，就是的“白鲞”，味鲜美可口；或将墨鱼（俗称“乌贼”）割去海螺峭晒干，叫“明脯”。这种干腊海鲜，不但可以久藏，并且别有风味。

· 腌食法:利用食盐或酒糟制作海货，用缸储存作为常年菜肴，如将整只蟹浸腌数天，即可食用。

烹调秘诀

初步加工:海鲜的初步加工和蔬菜、肉类不太一样。一般来说，料理海鲜主要在鲜味，所以海鲜的初步加工是从选购、保鲜开始做起的。鱼类的加工，可用一把厨房剪刀来处理，去鱼鳞、破肚、剔除内脏、剪掉鱼鳍都很方便。虾头一般用手掰去，从虾腹部位剥去虾壳，再用小刀将虾背划开，用牙签剔除肠线，虾尾可保留，这样可美化菜相。小螃蟹冲净后可直接下锅，大一点的螃蟹可剁成块状。

基础处理:烹调重点在于去腥及保鲜。如:剁开的蟹块须沾上淀粉后过一道油，这是锁住鲜味的，切不可偷懒省去。鱼虾、贝类、墨鱼等海鲜，加热时间皆不宜太久，目的在于确保鲜味不流失。如果用微波炉或蒸食，就要控制好加热时间，否则容易造成原汁流失，影响成菜口感。。

上海进口石鱼报关公司