



美国阿拉斯加海产

美味诱惑

野生 天然 可持续



美国阿拉斯加是一片三面环海、河流奔腾的自由神奇土地。其绵延34000英里的海岸线及其周围冰冷的水域是世界上最大、最富饶的渔场之一。这里有五种鲑鱼(红鲑、王鲑、银鲑、粉鲑、狗鲑),三种蟹(王蟹、雪蟹、珍宝蟹),黑鳕、真鳕、狭鳕、大比目鱼及鲽鱼终年畅游在冰冷、纯净的北太平洋里。这个原始自然的繁殖环境,造就了美国阿拉斯加海产脂肪含量低,肉质细嫩,具韧性,口感上乘的独特风味。

美国阿拉斯加黑鳕,又称黑貂鱼。由于它的肉质鲜嫩,浓香美味和细腻高雅,又有另一种名称——奶油鱼。但是,不论称呼如何不同,从冰冷的阿拉斯加原始野外水域捕获的这些黑鳕鱼具有独一无二的美味。他们以新鲜、味美和高品质而闻名于世,得到世界各国美食家们的青睐。

阿拉斯加黑鳕具有丰富Ω-3脂肪酸,含有铁、钙、铜和其他矿物质,是非常优异的高质量蛋白原。阿拉斯加黑鳕,虽然含油量高,但多属于不饱和脂肪,是人类理想的低胆固醇食品。而且,这些鱼类完全是属于未被污染的广阔的阿拉斯加水域的自然海产,通过科学的管理,让人们世代可以享用这一美味可口和健康的鱼类。

烹饪方法:

- 1.阿拉斯加黑鳕鱼洗净后,用厨房纸吸去多余水分,放入盘中,将盐、糖、米酒均匀涂抹在阿拉斯加黑鳕鱼上,腌制10分钟备用。
- 2.将阿拉斯加黑鳕鱼两面均匀沾上蛋黄液,再撒上面粉、迷迭香、开心果碎,放入烤箱以220摄氏度烤约5-6分钟即可。

浓香阿拉斯加黑鳕鱼排



Product of USA



www.alaskaseafood.org
www.alaskaseafood-china.com

无与伦比的海鲜
来自阿拉斯加