



优选澳洲鲍鱼

如何处理全壳的冷冻鲍鱼和鲜活鲍鱼。

遵循以下准备指南，让您获得最佳的产品体验与味觉享受。



第1步

所有Ausab 冷冻鲍鱼理想的解冻方法应该是缓慢解冻。在任何情况下都不应该用热水或温水或微波炉强制解冻鲍鱼。仅使用推荐的除霜方法（参见反面）。将鲍鱼解冻后，在去壳前用冷水彻底清洗。



第2步

将勺子或抹刀的前部靠在连接到壳体内部顶部的肌肉上。向内移动勺子或抹刀，切断靠近壳体的连接肌肉。



第3步

从壳中取出肉



第4步

使用锋利的刀，把内脏从肉上切下来，取出肠子。



第5步

将去壳的肉洗净，然后根据需要烹饪—参考食谱。





优选澳洲鲍鱼

解冻说明

仅使用AUSAB所推荐的冷冻鲍鱼的解冻方法（参见下面的A和B）。使用热水、温水、常温水或微波炉解冻可能导致组织损伤（肉质结构破坏）。不要烹饪冷冻鲍鱼或未完全解冻的鲍鱼。

A) 缓慢解冻 - 冰箱除霜:(适用于所有烹饪方法)

将冷冻鲍鱼从包装盒的袋子里取出，壳朝下放在冰箱中的托盘上。

将冰箱中的鲍鱼解冻（设置在2 °C至6 °C / 35 °F至43 °F）约24小时，直到鲍鱼完全解冻并且鲍鱼的核心温度与冰箱温度相同。

B) 快速解冻——冰水解冻（不适合煮食鲍鱼）

混合10升（2.64加仑）冷水、1千克（2.2046磅）冰块和350克（约12.34盎司）盐，直至水温低于3 °C（37°F），并且盐完全溶解。该比例（10:1:0.350）可随解冻量的减少而适当调整。将冷冻鲍鱼从塑料袋中取出，壳朝下放入冰水中，单层平铺解冻4.5小时，定期搅拌。解冻过程中根据需要添加冰块，保持水温低于3 °C（37°F），解冻时长不得少于4.5小时。

注意：

解冻后立即烹饪和/或食用，并在食用前去除所有壳碎片。

烹饪建议：

我们的鲍鱼肉质细腻，我们建议在70 °C / 148 °F的温度下烹饪。过长的烹饪时间和温度会导致肉类收缩，特别是在烹饪较小的鲍鱼（低于71克/2.5盎司）时。

