

产品名称	佬渔港香烤鲅鱼
------	---------



库存	10000+
生产日期	近期
保质期	常温保存15天

主播佣金	25%
日常价格	63.9元/（麻辣味）*3袋

直播价格	42.9元/（麻辣味）*3袋
规格	230g*3袋

产品卖点：

鲅鱼，也叫马鲛鱼，是一种深海的上层鱼种，以海洋动物为食，生性凶猛，牙齿锋利，行动速度极快，是海洋十大优良鱼种之一。鲅鱼分布于世界各地，我们常说的鲅鱼分燕鲅、鲐鲅、油鲅、刺鲅等，其中以蓝点马鲛鱼最为珍贵，也就是我们说的燕鲅。而鲐鲅虽然也叫鲅鱼，实际上是沙丁鱼的一种，肉质硬而柴，口感和营养均不如燕鲅；油鲅是鲭鱼的一种，口感和营养也无法和燕鲅相提并论；而我们常见的无头鲅就是刺鲅，酸而多刺，营养和鲐鱼差不多。在众多燕鲅中，尤其以渤海的冷水鲅鱼最为鲜美，北当地人称作本海鲅鱼，价格要比外海鲅鱼高很多。

鲅鱼的捕捞一般在3、4月份和10月以后两个季节，春天鲅鱼肉质嫩滑，胶原少，适合炖、炸、制作鱼丸等，秋天的鲅鱼肉质细腻而紧实，胶原蛋白和营养丰富，微量元素和维生素含量高，北方鲅鱼要更胜一筹，烹饪后肉质糯软鲜爽却不失弹性，尤其是鱼的中段和尾端味道最为鲜美，因此在沿海地区有“鲳鱼嘴、鲅鱼尾”的说法，鲅鱼肉多刺少，养分全面，适合老人、孕妇和儿童。常见做法家炖、红烧、清蒸、做馅包饺子做丸子、做鱼糕、油煎等，在渤海地区最传统的就是香烤，鲜香软糯、丝丝入味，并交织着烟火气息，是休闲美食、夜宵下酒的常见美食。

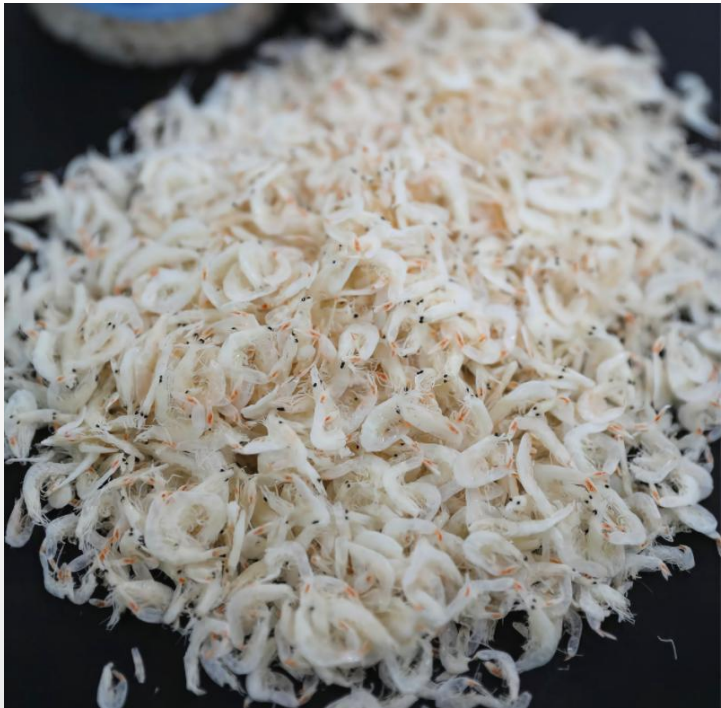
鲅鱼经济价值很高，一斤重的鲅鱼现在市场上也要20元左右一斤，而去内脏去腮差不多一斤能出七两肉，再加上烤制过程复杂，也要损失掉三成水分，所以差不多两斤鲅鱼能烤出一斤香烤鲅鱼。

佬渔港香烤鲅鱼只选用渤海秋季鲅鱼为食材，利用四腌四干的传统腌制方法，加上国家级餐饮大师刘先军老师独门腌料配方，明火焖炉烤制，无油少盐，老少皆宜。

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港虾皮
------	-------



主播佣金	25%
日常价格	59.9

直播价格	29.9
规格	150g*2盒

产品卖点:

- 1、 我们精选产于北纬39度的渤海白虾为原料，蛋白、氨基酸、和丰富的活性钙， 所以更适合老年人和儿童；
- 2、 5斤毛虾能晒一斤虾皮，我们的虾皮接近全干，只有我们自有渔船、自己晾晒才 能把价格卖到这么低亦：颜色鲜亮说明白虾新鲜、肉
- 3、 区别虾皮的好坏:颜色鲜亮说明白虾新鲜、肉质半透明说明胶原蛋白丰富、颗粒完整没碎说明我们用的优质的白虾、含水量低才容易保存和保鲜、表面无白霜说 明是无盐晾晒；
- 4、 我们的虾皮是渔船捕捞后，活虾直接煮熟，渔船靠岸直接晾晒，无盐无碱，健 康安全，所以我们的虾皮表面光泽度好、半透明、无水分、无盐碱；
- 5、 作法:做汤、包饺子、拌菜，可以作为儿童辅食，因为无盐，也可以作为零食

库存	10000+
生产日期	近期
保质期	常温保存30天

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	山东

产品名称	佬渔港烤虾
------	-------



主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	59.9
规格	125g*2盒

产品卖点: 自产自销,所以更适合老年人和儿童

- 1、 我们只选用北纬39度的冷水海虾, 绝不用养殖虾和淡水虾,以保证烤 出的每一只虾有丰富的营养和均衡的微量元素;
- 2、 佬渔港烤虾选用的虾均为30头左右的活虾, 看这鲜艳的红色就知道虾 青素含量高, 淡水虾和养殖虾就没有这样的颜色, 看这烤虾的弯曲度就 知道这里没有一只死虾;
- 3、 市场一斤30头的活虾一般价格在30元左右, 佬渔港烤虾的干度3斤的 活虾能烤出一斤, 所以市场售价都在100元左右;
- 4、 佬渔港烤虾是烤干低盐的, 可以给孩子做零食, 也可以佐餐或者下酒

库存	10000+
生产日期	近期
保质期	常温保存30天

售后	七天无理由、退换货、安心购	发货时效	48小时
快递名称	三通一达	发货地点	山东
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货		

产品名称	佬渔港鱿鱼圈
------	--------



库存	5000+
生产日期	近期
保质期	冷藏保存15天

主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	45.5
规格	352g*4盒

产品卖点:

- 1、 我们用的鱿鱼只选用黄海和渤海的高纬度鱿鱼为原料,所以无论是鱿鱼圈、鱿 鱼头还是鱿鱼脆都口感Q弹, 丝丝入味, 渤海的鱿鱼更名贵一些, 价格虽高, 我们 也绝不选择印度洋和赤道鱿鱼, 那里的鱿鱼口感差, 营养差;
- 2、 佬渔港捞汁鱿鱼是小浪水产的高级顾问、中国餐饮大师中国厨神争霸赛评委刘 先军老师的亲自料理, 麻辣鲜香, 不加入任何科技狠货, 不腥、不咸、不柴, 吃 完唇齿留香;
- 3、 鱿鱼价格近几年一直走高, 一般在18元一斤, 渤海鱿鱼更贵, 去玩内脏焯水, 一斤能出四两, 佬渔港鱿鱼是自有渔船捕捞, 自己工厂加工, 库存量大, 所以价格 低, 买到就是赚到, 半斤不到10块钱;
- 4、 鱿鱼头: 去脖、去嘴、去眼睛, 只选用鱿鱼的爪, 脆爽、弹牙、有嚼劲, 老少 皆宜;

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港鱿鱼脆
------	--------



库存	5000+
生产日期	近期
保质期	冷藏保存15天

主播佣金	25%
日常价格	79.9

直播价格	39.9
规格	352g*4盒

产品卖点:

- 1、 我们用的鱿鱼只选用黄海和渤海的高纬度鱿鱼为原料,所以无论是鱿鱼圈、鱿 鱼头还是鱿鱼脆都口感Q弹, 丝丝入味, 渤海的鱿鱼更名贵一些, 价格虽高, 我们 也绝不选择印度洋和赤道鱿鱼, 那里的鱿鱼口感差, 营养差;
- 2、 佬渔港捞汁鱿鱼是小浪水产的高级顾问、中国餐饮大师中国厨神争霸赛评委刘 先军老师的亲自料理, 麻辣鲜香, 不加入任何科技狠货, 不腥、不咸、不柴, 吃 完唇齿留香;
- 3、 鱿鱼价格近几年一直走高, 一般在15元一斤, 渤海鱿鱼更贵, 去玩内脏焯水, 一斤能出四两, 佬渔港鱿鱼是自有渔船捕捞, 自己工厂加工, 库存量大, 所以价 格低, 买到就是赚到, 半斤不到10块钱;
- 4、 鱿鱼脆:采用的是鱿鱼的脖子, 脆骨多, 所以脆爽、口感好, 适合下酒、野炊

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港香烤鲳鱼
------	---------

主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	35.9
规格	2条装/袋*3



产品卖点：

银鲳鱼属于白鲳科，也叫白鲳鱼、银盘鱼，主要分布于印度洋和太平洋，在我国多产于南海，因为银鲳属于暖水洄游鱼类，所以在渤海和黄河的银鲳鱼产量较低并且体态较小，每年5-6月开始繁殖，10月份开始进入捕捞期，南海和渤海的银鲳体态略有不同，渤海和黄河的银鲳体态较小，鱼鳍较短，一般在200-300克之间，肉味鲜香；南海银鲳体型较大，会长到500克以上，肉厚，背鳍、臀鳍特长且尾叉较大，所以在南方也叫燕尾鲳，肉味鲜甜。银鲳营养丰富，每百克蛋白质16克左右，肉质细嫩且刺少，尤其适合老年人和儿童食用，佬渔港香烤银鲳所选用的北纬39度的渤海银鲳，它体态虽小但鱼肉最为鲜香，肉质细嫩而有弹性，味道鲜香、营养更好。

银鲳鱼在渤海湾当地也叫净鱼或者燕鱼，因为生长纬度高，所以胶原蛋白含量更高，无论是香煎、香烤、家炖、油炸口感和味道都很好，不腥、刺少，鱼肉嫩滑而鲜香，和豆腐、猪肉一起料理都不会改变其香味。

佬渔港香烤银鲳，采用的是无油烤制方法，不仅保留了银鲳的营养与鲜香，而且让名贵的银鲳多了几分烟火气，少盐、少油符合现代人健康理念，开袋即食，用微波炉、空气炸锅加热，或者用平底锅煎一下口感、口味更好。

库存	10000+
生产日期	近期
保质期	冷藏保存30天

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港香烤鲮鱼
------	---------

主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	59.9
规格	230g（原味、麻辣）/袋*3



产品卖点：

- 1、 辽宁十大美食之一,国厨大赛评委刘先军老师配方:味不腥、肉不柴、香口弹牙、 唇齿留香
- 2、 地标性产地:鲮鱼的故乡鲮鱼圈特产，地处我国最北端海域（北纬39度），地道的冷水海鲜，口感、口味不同凡响
- 3、 烤鱼肉质细腻，纤维却特别紧实有弹性，拍不散，折不断，撕不烂，全身一根主 刺没有毛刺，更适合老年和儿童食用
- 4、 少盐，不裹面，非油炸，符合健康食品的少盐少油理念，鱼肉蛋白质含量高，脂 肪低，营养又健康，可作为减肥餐食
- 5、 旅游野炊、休闲零食、日常佐餐、请客送礼、炖菜配料皆宜
- 6、 中国（华食展）预制菜烹饪锦标赛特金奖（上海总厨联盟）

库存	1000+
生产日期	近期
保质期	冷藏保存30天

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港高眼鲽鱼
------	---------



库存	1000+
生产日期	近期
保质期	常温保存30天

主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	59.9
规格	3条

产品卖点：

鲽鱼也叫比目鱼、半边鱼、偏口鱼，鲽鱼在世界所有鱼类中是独一无二的不对称身体结构，鲽鱼在全球有700多种，分布于世界各地，属于海底鱼种。我们餐桌上常见的踏板鱼（天津人叫鲷目鱼）、多宝鱼、鸦片鱼都是鲽鱼类，但我们到饭店里点的清蒸鲽鱼、红烧鲽鱼头一般用的都是高眼鲽鱼。

高眼鲽鱼肉质细腻，味道鲜甜，胶原蛋白含量高，蛋白质极其丰富，每百克含蛋白质接近20克，微量元素和维生素的含量也比较高，适合高血压、免疫力低的人食用，因为鲽鱼刺少且比较柔软，加上营养全面容易吸收，所以更适合老人和孩子食用。

高眼鲽鱼有着极高的经济价值，一般市场售价都在20元/斤以上，鲽鱼头一般在30-50元/个，鲽鱼的吃法不多，南方以清蒸为主，北方都以过油后红烧为主，味道虽好，但是很多追求健康和爱美的女士却望而却步，佬渔港香烤鲽鱼只选用北纬39度以上的冷水高眼鲽鱼为食材，以中国著名餐饮大师刘先军老师的独家秘方，延续佬渔港四腌四干法腌制，抽去鲽鱼40%水分，进入明火焖炉进行无油烤制，这样料理的鲽鱼不仅保留了鲽鱼的鲜甜美味，而且让肉质更有弹性且不失滑嫩，是老少皆宜的美食和下酒佳肴。

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港刀鲳鱼
------	--------



主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	35.5
规格	5条

产品卖点：

刀鲳鱼也叫斧头鲳、眼眶鱼，属眼睛鱼科，分布于印度洋、西太平洋及亚热带海域，在我国分布于南海和东海，属于深海鱼种，成鱼一般重量在300克左右，因其生性凶猛，以海底生物为食，所以行动灵活，肌肉丰富，和银鲳相比，其肉质更为紧实，脂肪含量极低，微量元素磷、钾的含量却很高，所以多食刀鲳有助于新陈代谢，不会令人发胖。

刀鲳鱼肉质细脆，紧实而有弹性，鱼刺和银鲳相比会硬一些，所以孩子吃这种鱼的时候要注意。

因为刀鲳鱼身体扁平，肉没有鲅鱼和带鱼厚，所以沿海地区一般会把刀鲳鱼作为烧烤或香煎的食材，佬渔港香烤鲅鱼精选我国东部沿海的优质刀鲳鱼为食材，经过四次腌制和四次晾晒，让刀鲳鱼的肉质更有弹性，更加紧实，独有的香辛料让刀鲳鱼丝丝入味，最后上焖炉明火烘烤至全熟，无油少盐，鲜香而有嚼劲，是休闲小食和下酒的美味佳肴。

库存	1000+
生产日期	近期
保质期	常温保存30天

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口

产品名称	佬渔港鲅鱼馅
------	--------



库存	1000+
生产日期	近期
保质期	冷冻保存12个月

主播佣金	25%
日常价格	99.9

直播价格	68.5
规格	300g/盒*5

产品卖点:

- 1、 选用渤海湾北纬39度的野生鲅鱼为原料，经过去头、去内脏、去皮、去骨，只留下精肉，海边的渔民都知道：三斤鲅鱼出一斤肉。所以鲅鱼馅算是渔村的奢侈美食；
- 2、 佬渔港鲅鱼馅是刘先军老师调好味道的，所以使用比较简单，只要加上配菜10 分钟就能做出海鲜美味，做鲅鱼饺子:只需加入100克韭菜或者芹菜，少许豆油或 香油搅匀就成了饺子馅；做丸子：不用加入任何调料，解冻后搅匀就可以汆丸子、 炸丸子；做鱼饼：可以加入孩子喜欢的豌豆、玉米粒、胡萝卜搅匀，用油煎、空气 炸锅料理都可以；
- 3、 佬渔港鲅鱼馅经过了13味香辛料的煨、腌，所以没有腥味，只留下了鲜味，用 佬渔港鲅鱼馅做饺子、丸子、鱼饼，不用高超厨艺，10分钟成为美食高手；

售后	七天无理由、退换货、安心购
快递名称	三通一达
不发货地区	疫情地区、青新藏海南不发货

发货时效	48小时
发货地点	营口