

文蛤保存不NG

Q 文蛤該怎麼保存？

冷藏

冷藏

冷藏

講三遍
很重要!!!

A 文蛤在**低溫冷藏(4~6°C)**保存時能降低代謝率，即可延長活存時間。

建議的保存方式

方法1 真空袋不拆封：

若為真空包裝的文蛤，未烹煮前無須拆封，直接冰入冷藏保存即可，並請於包裝上標註之有效期限內食用完畢。(P.S.烹煮前，請依包裝標示確認是否需吐沙)

方法2 保鮮盒保存：

將文蛤放入可加蓋的保鮮盒中，蓋上一層沾濕的廚房紙巾維持濕度，再放入放入冰箱冷藏保存，但隔天需確認紙巾是否保持濕潤狀態。

方法3 食物保鮮袋：

將文蛤不互重疊的放入袋中，並將袋中空氣擠出或抽真空，再放入冰箱冷藏保存即可。

..... 蠶食叮嚀

文蛤保存的時間會因為氣溫、吐沙與否、保存狀況的不同有些許差異，購買後建議盡快食用，方能品嚐最佳風味。

補助單位：行政院農業委員會漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

廣告

文蛤

吐沙技巧大公開

① 合適的鹽度

鹽度**15-30‰**範圍內~
每1000毫升水中
加入約15-30公克
的鹽即可!



② 舒適的水溫

15-30°C間~整體而言
在**25°C**上下最合適，
如果天氣比較冷可
以加點溫水調整!



③ 適當的吐沙時間

沒有吐沙過的文蛤，
需要**2-3小時**
才能吐沙吐
乾淨。



④ 浸泡時不堆疊

選擇面積較寬的容器，
讓**文蛤平鋪於內**
(勿堆疊)，讓水量
沒過文蛤。



⑤ 浸泡時不晃動

選個**陰涼的暗處**放置**不晃動**，
讓文蛤安穩的吐沙即可。

讓我一個人
靜靜地待著...



補助單位：行政院農業委員會漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

廣告

蛤!! 怎麼這麼好吃

經典文蛤料理 快炒/湯煨/清蒸/拌煮 超美味



塔香蛤蜊

快炒



下飯美味
真涮嘴



絲瓜蛤蜊湯

湯煨



湯鮮味美
風味佳



蒜香蛤蜊
義大利麵

拌煮



異國風味
人氣王



蛤蜊蒸蛋

清蒸



居家料理
簡單做

補助單位：行政院農業委員會漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

廣告