

各地特产台湾牡蛎 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_90_84_E5_9C_B0_E7_89_B9_E4_c34_44938.htm 牡蛎以其肉质肥厚、味道鲜美、营养丰富，历来被视为海鲜中的佳品。在中国东南部沿海的台湾省，牡蛎又被人们俗称为“蚵仔”。台湾的牡蛎养殖业已有200余年的历史，全省可养殖牡蛎的海岸线长达200多公里。彰化、云林、嘉义等县是台湾牡蛎的主要产地，这里自然条件得天独厚，所产的牡蛎享誉世界。每年的九月至次年三月间，牡蛎的产卵期结束，体内的肝糖和甜菜碱成分不断增加，是捕获、食用的最佳时期。台湾的饮食风俗与祖国大陆广东、福建等地有着许多相同之处，但在牡蛎的烹饪方面却另辟蹊径。本地特产的“蚵仔煎”、“蚵仔炸”不但外形美观，色泽金黄，吃起来更是鲜美异常，令人难以忘怀。台湾牡蛎不但肉肥味美，而且富含维生素和碘质，营养丰富，对于头晕、盗汗、遗精、崩漏等多种疾病具有良好的食疗效果。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com