



海胆手册

SEA URCHIN BROCHURE

用良心和责任为您提供安全优质海洋珍品



万亩海域

Ten thousand acres of sea area

自有 10000 亩天然原生态海洋牧场，位于我国八大群岛之一的长山群岛东北部前哨。平均水深 25 米，常年无居民，海水清澈无污染。北纬 39.5° 海域得天独厚的地理位置优势，盛产海胆、海参、鱼贝类等多种高品质海洋珍品，获得国家地理标志保护认证产品称号。

www.dayangdao.cn



大洋島 Oceanic Island

位于辽宁大连长山列岛，海王九岛之一
黑脸琵鹭 国家一级保护动物栖息地的选择
寒暑交界 北纬 39.5°
温差大 水温低，平均水温 11°C
远离大陆 平均水深 25 米



关于我们 About us

公司创始于1998年，占地面积15000平方米，建筑面积8000平方米。是集海水养殖、食品加工、国内外贸易为一体的全产业链水产食品企业。主营海胆、海参系列产品。先后出口美国、澳大利亚、日本、东南亚及台湾、香港等国家和地区。

四季出品大连海胆

中国·大连，大洋岛自有万亩天然海洋牧场，独特的地理位置优势，冷暖水流交汇，海珍品繁育生长的天然沃土。经代代繁衍，培育出了上乘海胆原料，**每年4-9月是虾夷马粪海胆、紫海胆的黄金季节，10月中旬至次年4月是黄海胆和鸳鸯马粪海胆（杂交1号）的肥美季节。**丰富的品种和数量，能够满足四季出品，成就了大洋岛海胆系列产品的坚实品质保障，奠定了大洋岛海胆行业领军企业的夯实基础。

SEA URCHIN

海胆原料系列

海胆是棘皮动物门下的一个纲，是一类生活在海洋浅水区的无脊椎动物。海胆是生物科学史上最早被食用的模式生物，它的卵子和胚胎对早期发育生物学的发展有举足轻重的作用。海胆以其生殖腺供食，其生殖腺又称海胆卵、海胆籽、海胆黄、海胆膏，色澄黄，味鲜香，占海胆全重的8%-15%。



紫海胆



黄海胆



虾夷海胆



冰鲜海胆系列

“大洋岛”海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，由日本团队全程监控加工生产，产品类别为冰鲜系列、鲜冻系列、罐头系列涵盖了数十个品种，可满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。



冰鲜5孔



海胆水盒



冰鲜木盒



冰鲜摆盘



海胆水盒

大洋岛海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，鲜胆取肉加工成品，美味营养不流失，开盖即食。可与活海胆媲美，海胆的鲜甜让您的舌尖游历一次海洋之旅。

产品规格：透明塑料盒 60g~100g

储存方法：冷藏 0-4℃ 储存 5 天



冰鲜海胆-木盒系列

大洋岛海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，木盒海胆，吸湿保温效果好，为新鲜美味保驾护航。可满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格：木盒海胆 100g 可定制克数

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜海胆-木盒羽立

大洋岛海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，羽毛状排布木盒海胆，不但具有吸湿保温效果，而且外观更佳美观。可满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格：木盒羽立 250g

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜海胆-木盒闯盘

大洋岛海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，以木盒为容器的海胆产品，吸湿保温，为新鲜美味保驾护航。可满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格：木盒闯盘 250g

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜海胆-横排

海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，大洋岛活海胆整瓣取出加工而成，可根据客户需求，进行克数定制，满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格：木盒海胆 200g 可定制克数

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天

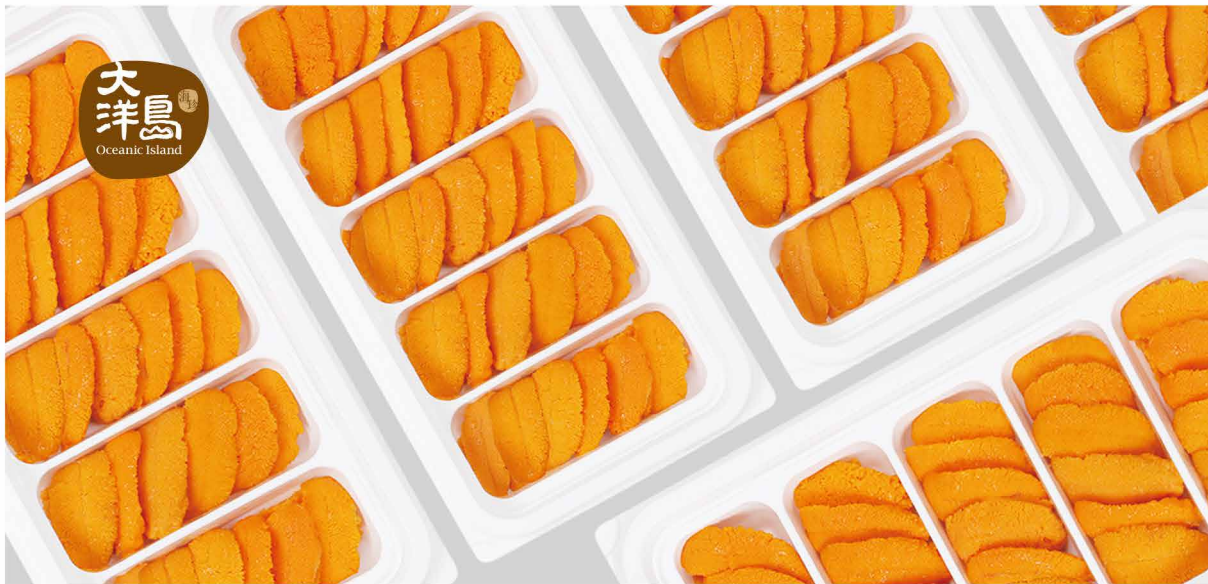


冰鲜海胆-木盒花盘

大洋岛海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，细选上乘海胆肉，精心摆放各色图案，为您呈现视觉、味觉盛宴。可满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格：木盒花盘 200g、250g

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜海胆-5孔系列

海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，5孔塑料盒精美摆制，可根据客户需求进行克数定制，满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格 塑料盒：5孔80g、5孔100g 可定制克数

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜海胆-10孔系列

海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，大洋岛活海胆整瓣取出加工而成，原汁原味的保留了海胆的鲜味；可满足佳节馈赠、日常食用、餐饮食材等多层次需求。

产品规格 塑料盒：10孔 80g、10孔 100g 10孔 200g 可定制克数

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜心形海胆

严选北纬 39.5° 自有海域鲜活海胆为原料，优选整瓣海胆加工而成，满足节日、纪念日等不同场合个性所需。产品造型赏心悦目，口味浑然天成。

产品规格：透明盒 50-100g 可定制克数

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



冰鲜海胆-订制款

海胆选自中国大连自有万亩海洋牧场，优选当季海胆加工而成，可根据客户需求，进行不同规格、不同包装样式的定制生产，彰显个性和品位。

产品规格 :250-300g 可定制克数

储存方法：冷藏 0-5℃ 7天



鲜冻5孔100g



鲜冻长方盒100g



鲜冻混摆100g



鲜冻十孔80g

大洋岛
Oceanic Island

肥美 鲜甜 营养
急速冷冻加工技术

冷冻海胆系列

“大洋岛”海胆选自中国大连自有海域优质海胆为原料，急速冷冻加工而成，很好的保留了产品的原汁原味，可媲美新鲜海胆，保质期更长。货源充足，可满足一年四季供货。



盐渍海胆肉



冻煮海胆肉



单冻海胆肉 (IQF)



冷冻海胆系列

“大洋岛”海胆滑精选自有万亩海域——优质海胆黄精工而成，海胆的极致鲜美完美呈现在滑类产品中。产品用途广泛，食用方便。



盒装海胆滑 120g



海胆滑 1kg 装餐饮专供



鲜煮海胆滑



即食罐头系列

活海胆整瓣取出加工而成，原汁原味的保留了海胆的鲜味；无任何添加剂，高温杀菌加工而成的罐头；开盖即食，可搭配各类菜肴（凉菜类：海胆芹菜苗等；热菜类：海胆鸡蛋糕、海胆汤、海胆炒饭等；面食类：海胆饺子、海胆面条、海胆小笼包、海胆灌汤包等）。



虾夷海胆罐头



海胆制品罐头 65g



鲜味海胆罐头 140g



海胆制品罐头 160g



鲜味海胆罐头 425g



海胆制品罐头 425g



即食罐头系列

活海胆整瓣取出加工而成，原汁原味的保留了海胆的鲜味；无任何添加剂，高温杀菌加工而成的罐头；开盖即食，可搭配各类菜肴（凉菜类：海胆芹菜苗等；热菜类：海胆鸡蛋糕、海胆汤、海胆炒饭等；面食类：海胆饺子、海胆面条、海胆小笼包、海胆灌汤包等）。



虾夷海胆罐头三联装 35g × 3



虾夷海胆罐头礼盒装 65g × 6



虾夷海胆罐头 65g



一只胆罐头 35g



即食罐头餐饮装

为满足餐饮渠道需求，大洋岛推出 425g 海胆罐头产品，精选自有海洋牧场海胆原料，经行业先进工艺精制而成，可为餐饮连锁机构、酒店、食堂等场景提供应用所需。



鲜味海胆罐头425g



海胆制品罐头425g



面食海胆系列

甄选自有海域海胆为原料，以独到工艺配方，纯手工包制的面食系列产品，再定义传统美食新吃法；浓郁汤汁保留了海胆的纯正鲜味、入口留香、一吃难忘。



海胆水饺 360g/216g



海胆水饺商超版 240g



胆皇饺 240g



海胆馅料

优选当季新鲜海胆，好食材成就好味道。无需调味，方便随时烹饪。
一馅在手，脑洞大开，水饺、馄饨、蒸饺、日式煎饺，小笼包……
尽在掌握。



海胆馅料 120g



海胆馅料 500g

海胆
食谱

海胆盖饭

不管你是不是“海胆控”，海胆那娇艳欲滴的色泽，鲜甜的口感，开盖即食的便利，足以成为家中宴客的不二选择。



准备工作

- 主料** 冰鲜海胆、米饭
- 辅料** 海鲜酱油、芥末



制作方法

- ① 米饭盛满；
- ② 海胆水盒打开，将海胆刺身平铺在米饭上；
- ③ 酱油和芥末拌在一起，沿海胆肉倒入碗中，或直接蘸刺身吃。



海胆寿司

新

鲜美味的海胆寿司，味道鲜美，很受民众的喜爱，在家也能轻松制做，赶紧动手吧！



准备工作

- 主料** 冰鲜海胆、米饭、紫菜、黄瓜、鸡蛋、奇异果
辅料 香油、黑芝麻、食用盐



制作方法

- ① 黄瓜、奇异果切条备用；鸡蛋煎饼；
- ② 新做好的米饭，放入少量精盐，黑芝麻，香油，拌匀后，放凉；
- ③ 紫菜铺平，撒上肉松，依次放入黄瓜条，鸡蛋条，大洋岛海胆，然后慢慢的卷起；
- ④ 将卷好的寿司卷用刀切成约1.5厘米宽。



海胆上汤菜心

要

保持苗条的身材，又怎么少得了蔬菜？
鲜嫩香滑的海胆碰上清爽可口的菜心，
健康、营养与美味兼得，唇齿间留下生意盎然的清香滋味。



准备工作

- 主料** 虾夷海胆罐头、菜心、蒜末
- 辅料** 鸡汤口味浓汤宝、植物油、胡椒面



制作方法

- 菜心洗净后，放入沸水中漂烫2分钟左右，捞出与虾夷海胆罐头肉摆在盘中备用；
- 油锅放油加热至六成热，爆香蒜末后，盛出一些备用；
- 锅中倒入适量清水，加入少许食用盐、浓汤宝、胡椒面、搅匀煮沸；
- 将上汤浇在菜心上即可。



海胆披萨

就算是厨房菜鸟，也可以试试这道极具创意，又简单易学的菜式，海胆肉经过高温后鲜香味完全释放，口感更加鲜美，回味无穷。



准备工作

主料 虾夷海胆罐头、披萨饼、虾仁、贝丁、洋葱、青红椒

辅料 芝士、橄榄油、香草



制作方法

- ① 将虾仁、贝丁流水解冻洗净后备用，洋葱切丁、青红椒切丁备用；
- ② 将上述食材均匀的铺在披萨饼底，芝士铺面，均匀撒上海胆；
- ③ 烤箱预热200度，20分钟即可。



海胆蒸蛋

用 最为日常的食材打造营养丰富的菜肴，鸡蛋、海胆的鲜嫩香滑，两者相会，是一道老少皆宜的菜品。



准备工作

主料 虾夷海胆罐头、鸡蛋、葱花

辅料 海鲜汁、食用油



制作方法

- ① 将鸡蛋加入等量的水，打散；
- ② 放入蒸锅中，蒸到六七成熟（即刚刚凝固时），铺上大洋岛海胆肉，大火蒸5分钟左右；
- ③ 浇上海鲜汁和熟油，撒上葱花即可。



海胆芹菜苗

芹 菜苗鲜美但有点单调，加上海胆会给你意外惊喜哦！

鲜绿的芹菜苗和橙黄的海胆肉相得益彰，
芹菜苗和海胆肉结合而成的新式大餐，
让人食指大动。



鲜味海胆罐头



准备工作

主料 鲜味海胆罐头、芹菜苗

辅料 捞汁、食用盐



制作方法

- ① 将芹菜苗洗净切断备用；
- ② 将捞汁加入到芹菜苗中，均匀撒上海胆。

海胆面

面条柔韧劲道，搭配自选蔬菜和海胆原肉颗粒，咸香中夹杂一丝清甜，品味升级，滋养味蕾。



准备工作

主料 鲜味海胆罐头、手擀面、油菜、香菇、葱

辅料 鸡精、香油、植物油、酱油



制作方法

- ① 将油菜、香菇洗净切片备用；锅内倒入食用油，烧热后放入香菇煸炒至变蔫；
- ② 加入适量水烧开后加入手擀面，倒入大洋岛海胆及原海胆汤汁，放酱油；
- ③ 待面条八成熟时放入油菜，加入适量鸡精、香油及汤汁后搅匀即可。

海胆炒饭

筛

鲜味海胆 包裹饭粒 经翻炒拌烧
紧实融合，缀以时令鲜蔬，浓郁甘甜，
鲜嫩升华。



准备工作

- 主料** 海胆制品罐头、凉米饭、鸡蛋、胡萝卜、黄瓜、葱花
- 辅料** 食用盐、植物油



制作方法

- ① 将鸡蛋液搅匀后，放入热好的油锅中翻炒熟后盛出备用；
- ② 将黄瓜和胡萝卜洗净切丁，葱切末后备用；
- ③ 将油锅中倒入切好的葱花、凉米饭，陆续加黄瓜丁、胡萝卜丁、大洋岛海胆罐头、鸡蛋、盐，酱油沿锅边撒一圈，翻炒均匀即可。

海胆制品罐头



海胆石锅豆腐

当海胆遇上鲜嫩的豆腐，经过石锅的调和，产生了别样的火花，即突出了海胆的鲜美，又使豆腐变得不再单调，是款十分受欢迎的菜肴。



准备工作

主料 海胆制品罐头、豆腐、五花肉、胡萝卜、香菇、油菜

辅料 食用盐、鸡汁、味精、淀粉、胡椒面



制作方法

- ① 将豆腐切块后，用油煎好后，放入石锅中；
- ② 加入老汤后，放入切好的肉片、香菇、胡萝卜片和油菜。并加入味精、盐、鸡汁、胡椒面；
- ③ 开锅5分钟后，勾芡。海胆散在上面即可。

——用良心和责任为您提供安全优质海洋珍品——





大洋岛官方微信

www.dayangdao.cn

大连乾日海洋食品有限公司
Dalian Qianri Seafood Co.,Ltd.

大连大洋岛海珍品有限公司
Dalian Oceanic Island Seafood Co.,Ltd.

服务热线: 4006-929-778
地 址: 大连市甘井子区盐岛路2号