

ZEELAND OYSTERS

Das niederländische Zentrum für die Austernzucht ist Yerseke. Die Auster ist wie eine Muschel Molluske, sondern lebt in flacheren Wasser. Die Schale aus zwei Ventilen besteht, ist der obere flach und die untere konkave / gekrümmt. Die Außenseite ist rau, grau und sehr hart. Wenn die Auster abgeholt wird, muss es geschlossen werden. Wenn Sie ihn offen mit einem sehr starken Messer machen, sitzen Sie in das Fleisch, von cremebeige bis gräuliche Farbe variieren. Der Geschmack variiert von Salz zu weich, fast süß. Austern sind in der Regel roh gegessen, aber überbackene Austern sind auch köstlich! Genießen Sie Platte und Creuse Austern. Die ursprünglichen Austern aus Zeeland auch Zeeland Auster genannt.

die Auster hat einen sehr feinen Geschmack, der besonders intensiv ist. Creuse Auster ist konvex, konkav oder Wild Auster genannt. Diese Schale ist tiefer und erratische Form.

Wir dienen der Creuse scalloped hat er gegessen und serviert mit einem salzigen Geschmack und das Jahr.

Die Feinheit, die Austern, natürlich auch auf der Karte. Oder ein Fruits de Mer in Kombination mit anderen Krustentieren. Wenn die Saison erlaubt. Wir verbinden auch wie Austern mit anderen Fischspezialitäten.

