

点击关注，每天不断更新精彩内容！每天一篇生活美食科普，让你在家就能吃到各种美食。

导语：吃了这么多年的海鲜，生蚝和牡蛎的区别，你真的知道？还有很多人买错。



吃上几只，久违的味道又回来了，跟烧烤小哥闲聊着，突然聊起来生蚝和牡蛎的区别。小哥说牡蛎跟生蚝是不一样的，生蚝只是牡蛎中的一个品种而已。说实话，在这之前，我一直以为牡蛎不过就是生蚝的另一种称呼而已，我也不知道有什么区别。结果，烧烤小哥，今天就给我来了一场科普，原来生蚝和牡蛎还是有区别的，很多人却一直买错。

生蚝和牡蛎的区别主要在于以下三个方面：



第二个方面：生蚝和牡蛎其实都是水产品，虽然都是生长在海里，但是生长环境各不相同。生蚝一般生长在江河湖海的交界处，环境一般是比较恶劣的，所以生蚝的数量也比较少，数量少了，与之竞争营养的对手也就少了，生蚝就会长得很大个。而牡蛎生长环境比较温和，竞争对手也比较多，个头就没有生蚝那么大。





以上就是生和牡蛎最基本的三个区别，但要仔细说区别的话，那就是价格的区别，一般我们去买牡蛎的时候就会发现价格很低，当然买到的牡蛎个头也比较小，而去买生蚝或者出去吃烤生蚝的时候，价格就会比我们想象中的高很多，因为生蚝的营养价值确实比较高，也值得这价钱。

看完这篇文章，关于生蚝和牡蛎，你现在能分清了吗？

关注小编，每天不断更新精彩内容哦！看完记得分享给更多不知道的朋友吧！