

黑龙江新鲜大马哈鱼公司，抚远冷冻大马哈鱼批发，冰鲜大马哈鱼经销商

产品名称	黑龙江新鲜大马哈鱼公司，抚远冷冻大马哈鱼批发，冰鲜大马哈鱼经销商
公司名称	抚远市抚远镇段家鱼行
价格	25.00/斤
规格参数	
公司地址	抚远镇沂河路东极鱼市
联系电话	156-63079805 15663066898

产品详情

公司主要经营鱼类品种：大马哈鱼，鲟黄鱼，大白鱼，哲罗鱼，法罗鱼，同罗鱼，胡罗鱼，雅罗鱼，鳌花鱼，鳊花鱼，鲫鱼，岛子，七里浮子，牛尾，鲤拐子，草根，鲫鱼，鲢子，嘎牙子，鲇鱼球子，狗鱼，柳根子，船丁子，斑鲢子，黄姑子，红眼瞪子，山鲤鱼，沙姑鲈子，白漂子80多种乌苏里江江鱼，餐厅，饭店200余家本鱼行以诚信为本，精诚，薄利多销，携手共赢的经营理念，真诚希望各地新老朋友，保持长期稳定的，共同进步共同发展，客户至上，让您省心省力，您的成功就是我们的成功！

的绿色原料、精良的生产设备、的加工工艺和现代化的管理模式，确保了产品的优良品质，也使得本公司成为吉林地区目前规模的绿色名优农副土特产品加工企业之一，产品销往江苏、上海、浙江、广州、北京等十几个省、市，并且出口东南亚、欧美等市场，长期以来，深受广大客商的一致赞誉现面向国内诚招野味加盟商。

本公司销售多种优质产品，价格公道，产品质量优质，欢迎新老客户来电具体详谈。我们的宗旨是“小胜凭智，大胜靠德”，我们本着“诚信”“专业专注”、“服务”的态度立足。本店靠的是经营20多年诚信和广大消费者的口碑，靠的是本店的经营宗旨“以诚为信.以诚会友”，靠的是在业界经营20多年的立足之本，那就是信誉

另外为各地客户提供配货，发货，0代销，其他产品主要有野生山人参，黑木耳，豆包，猴头菇，林蛙油，灵芝，山蘑菇，鹿茸，乌拉草，，大马哈鱼，鲟鳇鱼，狗鱼，大白鱼等等
的绿色原料、精良的生产设备、的加工工艺和现代化的管理模式，确保了产品的优良品质，也使得本公司成为东北地区目前规模0大的绿色名优农副土特产品加工企业之一，产品销往江苏.上海.浙江.广州.

北京等十几个省、市，并且出口东南亚、欧美等市场，长期以来，深受广大客商的一致赞誉。

抚远地区渔业生产发展由来已久。据考古发掘证明，远在唐代以前，抚远地区就有渔业生产，其开创者当为乌苏里江流域的赫1族及其它少数民族的先世。时至，依托自然环境与资源的优势，渔业仍是抚远县的支柱产业之一。因鱼而生，因渔而兴，地处黑龙江与乌苏里江交汇处的抚远县有鱼类21科105种，是我国东北特种鱼种类0全、产量0多的地区，也是全国大马哈鱼主产区，这里被命名为“中国大马哈鱼之乡”。马哈鱼不仅是黑龙江省的大型珍贵特产鱼类，也是我国淡水名贵鱼类之一。其肉质细腻，呈红色，味鲜美，脂肪含量极为丰富，营养价值相当高。抚远县被命名为“中国大马哈鱼之乡”。抚远大马哈鱼为农产品地理标志产品。

大马哈鱼是我国珍贵鱼类之一。鲑科，其鱼肉色粉红，细嫩味美，是高蛋白、低脂肪。相传唐王东征时来到黑龙江边，正逢白露时节，被敌人围困，外无援兵内无粮草，正当唐王一筹莫展之时，一大臣奏道：“何不奏请玉皇大帝，向东海龙王借鱼救饥？”玉帝便令东海龙王派一条黑龙带领鲑鱼前来镇守这条江，人马得到鱼吃，力量倍增，大获全胜。马原来是不吃鱼的，自此马便开始吃鱼了，但也只是吃鲑鱼。所以便把鲑鱼叫作“大马鱼”。许多年后，又是白露时节，有一个叫什尔大如的部落首领所率人马被敌人追到乌苏里江边，前无进路，后有追兵，粮草又断，十分危机，此时一谋士便向什尔大如献策言道：“何不仿照唐王东征时向东海龙王借鱼以解燃眉？”黑龙闻知，复率鲑鱼来到乌苏里江边，什尔大如得救，便率部在沿黑龙江、乌苏里江一带定居下来，这些人的后代，便是的赫哲人，所以每到白露前后，便有大批的鲑鱼来到黑乌两江。赫哲人称“大马鱼”为“达乌依玛哈”，后经演变，就把鲑鱼叫做“大马哈鱼”。县志都有所记载。

抚远大马哈鱼为农产品地理标志产品。抚远大马哈鱼的产地范围为黑龙江抚远县包括海青乡、抓吉镇、通江乡、抚远镇等4个乡镇。地理坐标为东经133°40'00"~135°05'20"，北纬47°25'30"~48°27'40"。大马哈鱼的真假分辨，大马哈鱼的好坏分辨购买大马哈鱼的朋友们一定要注意，现在市场上很多低价大马哈鱼，都是油鱼假冒的，记者联系了温州水产界的几位专家，他们介绍，的确存在一种会让人“拉油”的鱼类，它的名字就叫油鱼，这种鱼在外国大多做工业用途，被很多欧美列入禁止食用名单，他们也建议老人和小孩0好不要吃。

上等的大马哈鱼，鱼肉橘红色，颜色发深，这种大马哈鱼是纯乌苏里江洄游大马哈鱼，纯野乌苏里江大马哈鱼是一整只头尾内脏都在，冰鲜发货，还有另外一种颜色发淡的是俄罗斯进口的，因为常年在海中盐水中生长，鱼肉颜色很浅，俄罗斯进口的大马哈鱼都是去头尾，去内脏的，而且常年冷冻，有的0多可以冻7-8年，这样的鱼食用有很大的安全隐患，用油鱼假冒的大马哈鱼没有颜色，油鱼是白色的，一般黑心饭店都添加了色素，或者在火锅店食用，由于有火锅底料，很难被发现购买大马哈鱼一定要买抚远产地的因为那里才正宗，因为大马哈鱼就是抚远特产的鱼，中国大马哈鱼之乡，百度查询（抚远李振东水产公司）他们是专门做特产批发的价格相对有优势，质量还有保证，老板常年在抚远当地经营特产生意。