

东北黑龙江鲟鱼鲟龙鱼，抚远特产鳇鱼黄鱼，新鲜美食速冻七里浮子鱼

产品名称	东北黑龙江鲟鱼鲟龙鱼，抚远特产鳇鱼黄鱼，新鲜美食速冻七里浮子鱼
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

(重要事情说三遍：饲养鲟鳇鱼，饲养鲟鳇鱼，饲养鲟鳇鱼) 我司坐落于美丽的抚远市，地处黑龙江、乌苏里江交汇的三角地带。抚远市地处我国陆地东端，也是早见到太阳的地方，抚远275公里的中俄界江黄金水道，与俄罗斯大城市哈巴罗夫斯克隔江相望，乌苏里江是鱼种类多、散布广、资源为丰厚的淡水流域，抚远水产资源丰富，三江交汇盛产大马哈鱼，鲟鳇鱼，三花五罗等名优特产鱼，抚远是我国大马哈鱼之乡，我国鲟鳇鱼之乡，抚远市生态资源保存无缺，是世界上存的三大黑土带之一，土质肥美。大湿地——三江湿地，坐落抚远市境内，湿地面积3万公顷 鲟鱼是世界上生活在水中的活化石，是所有鱼类中养分价值高的一种鱼类，在我国早就有“龙的化身为鲟龙鱼的顿悟”一说。肉质优于贵重的三文鱼；其生鱼片口感鲜、嫩、脆、滑、爽，优于龙虾；其软骨(鲟龙鱼通体软骨)、皮、鳍、肠等至少可烹制成30余道甘旨菜肴。鲟鱼软骨中检测到18种氨基酸，且包括必需从食物中取得的8种必需氨基酸。氨基酸能供给机体养分，调节内分泌系统平衡，增强免疫功用等。鲟鱼软骨含有丰厚的骨胶原蛋白，能够弥补皮肤胶原蛋白，增加皮肤弹，改进关节痛苦，改进腿脚抽经等。鲟鱼软骨含有钙、铁、锌、硒、镁等多种微量元素。钙是人体必不可少的微量元素，男女雅俗共赏弥补。硒乃“防癌”，一起是好的抗衰老物质，还能增强生殖功用，以及提高免疫力。鲟鱼软骨还含有30%的硫酸软骨素。硫酸软骨素在医学上用于医治神经痛、神经偏头痛、关节痛等。还有抗肿瘤作用，还能够提高免疫力，促进创伤愈合。

1. 清蒸鲟鱼(1)质料鲟鱼、葱、姜、花椒、调料。(2)制造将杀好的鲟鱼焯水，置盘中，加调料、葱、姜、花椒，腌制15分钟后上笼蒸熟，取出淋香油即可。

2. 冰冻鲟鱼生鱼片(1)质料鲟鱼肉、芥末、调料。(2)制造将鲟鱼肉冷冻后切片置于用食品膜罩着装有冰块的盘上，将调好的佐料及芥末另盘上桌即可。

3. 清蒸鲟鱼卷(1)质料：鲟鱼净肉400克，冬菇丝、冬笋丝、金华火腿丝、葱丝、姜丝、精盐、味精、胡椒粉、绍酒、调料油。(2)做法：鲟鱼肉切大片，卷进各种调好口味的配料丝装盘码放规整，上屉蒸熟后浇白色汁芡即可。特色：色泽雪白、养分丰厚。

4. 串烧鲟鱼(1)质料：鲟鱼肉400克，香菇片、胡萝卜片、青椒片、元葱片，精盐、味精、胡椒粉、辣椒面、孜盐(2)做法：将鲟鱼切成2厘米见方的块，在片成2分厚的片，加入调味品拌均匀。用钎子把鲟鱼片、配料串在一起，上明火烤制老练，撒上孜盐、辣椒面即可。特色：香辣适口

乌苏里江是黑龙江南岸的一大支流，也是我国东北部俄罗斯边境上的一条重要界河。乌苏里江全长八百八十公里，流域面积十九万平方公里，在我国黑龙江省境内6.15万平方公里。乌苏里江盛产大马哈鱼、鲟鳇鱼等。乌苏里江整个河道穿行在我国的完达山脉和俄罗斯的锡霍特山脉之间广阔的纵谷。其上游由乌拉河与道比河汇合而成，在低平的虎林盆地东缘流动，向东北流至

伯力一带急转向西南，注入黑龙江，乌苏里江是我国的几条未被污染的江河之一。在这里能够看到江西岸那丹哈达岭森林和三江平原。首要运营鱼类种类：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，鲫鱼花鱼，岛子，七里浮子，牛尾，鲤拐子，草根，鲫瓜子，鲢子，嘎牙子，鲇鱼球子，狗鱼，柳根子，船丁子，斑鱊子，黄姑子，红眼瞪子，山鲤鱼，沙姑鲈子，白漂子4多种乌苏里江江鱼，餐厅，饭馆2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，保持长时间安稳的，共同进步共同发展，客户至上，让您省心省力，您的成功就是咱们的成功！