

黑龙江虫虫鱼供应商，黑龙江虫虫鱼专卖公司，黑龙江重唇鱼批发报价

产品名称	黑龙江虫虫鱼供应商，黑龙江虫虫鱼专卖公司，黑龙江重唇鱼批发报价
公司名称	抚远市抚远镇段家鱼行
价格	45.00/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

黑龙江乌苏里江区域湖泡，溪水数量很多，淡水鱼资源丰富数量多到数不胜数，很多鱼的姓名拗口记不住，所以老百姓将各种鱼归结为一句话，叫“三花五罗，十八子，七十二杂鱼。”相比较与其它当地的淡水鱼而言，在东北漫长寒冷气候下鱼类成长缓慢，鱼肉中的养分储存也较多，因此吃起来更加营养肥美。比如提到的“虫虫鱼”，虽说没有刀鱼，鳊鱼那么有名气，但却为鲜美不输海鲜，如今野生的80元一斤，都说很好吃，却罕见人见过。重唇鱼的价值。重唇鱼为冷水鱼类，成长缓慢肉质细腻没有鱼腥味，适合于红烧、清蒸，酱炖等吃法。常常食用能够补气祛风湿，强筋骨，是淡水鱼中的珍品，在乡村有“鲢鳙鱼头、鲤鱼尾、好吃不过虫虫鱼”的说法。目前野生的重唇鱼一斤能够卖到五六十元，是野生鲫鱼的6倍之多。

虫虫鱼，学名重唇鱼，又叫它竹篙头、真口鱼、重口鱼、漏鱼，唇鱼骨等等很多姓名。虫虫鱼刺少，肉质细腻呈蒜瓣状还没有鱼腥味，是鱼类菜肴中的珍品，在当地人有句俚语来形容虫虫鱼，叫做“鲢鳙鱼的头、鲤鱼的尾、好吃不过重唇鱼”，虫虫鱼过去就为稀少，如今更为珍贵，野生虫虫鱼一斤能够卖到七八十元。重唇鱼是一种名贵品种溪水鱼，为第四纪冰川时期遗传存活物种，距今在河里已经生活了二百五十万年，重唇鱼归于冷水鱼，并且喜爱栖息在野外水流湍急的河流中，或水域宽广的潭区，重唇鱼为肉食鱼类，其群游在水域底层，以溪水中的水生昆虫、甲壳类及软体动物等为食。重唇鱼体形匀呈流线形，背部淡青色腹部银白色，鱼鳞呈银色并有金属光泽，重唇鱼3年性成熟，在急流中繁衍，幼鱼体侧有不规则黑色斑块，成鱼则无黑色斑块，体长可达40厘米，通常栖息在明澈水体中，巡游于水底乱石间，捕食时伸出大口啃咬水草及石头空隙中底栖动物。重唇鱼是野生鱼类濒危物种之一有非常高的食用及药用价值，有补气利水、祛风湿，强筋骨的成效，能够用于治腰膝酸痛、水肿小便不利，腰膝酸痛，行动艰难等症状。重唇鱼肉质细腻蒜瓣状，鱼刺少，并且还没有其它淡水鱼的鱼腥味，因此滋味其鲜美，是淡水鱼中的珍品，一点不输长江三鲜

中的长江刀鱼和河鲢。虫虫鱼能够红烧、清蒸、油炸、酱炖都非常甘旨，在东北常见的吃法是酱焖红烧。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宽广的纵谷。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。

公司首要经营鱼类品种：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40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，坚持长时间安稳的，共同进步共同发展，客户至上

，让您省心省力，您的成功便是我们的成功！