

北方鳌花鱼苗养殖基地 黑龙江本地繁育鳌花鱼苗批发

5-7公分鳌花鱼苗价格

产品名称	北方鳌花鱼苗养殖基地 黑龙江本地繁育鳌花鱼苗批发 5-7公分鳌花鱼苗价格
公司名称	九台区九台自然河水产商行
价格	3.00/件
规格参数	品牌:自然河水产 型号:鳌花鱼苗 产地:吉林
公司地址	长春市九台区南山街雁翔欧园一期6号楼101号门市G区-1016号卡位（经营场所）
联系电话	18907620404

产品详情

冷水鱼苗批发、河北省淡水鱼苗批发、内蒙古自治区淡水鱼苗批发、山西省淡水鱼苗批发、陕西省淡水鱼苗批发、辽宁省淡水鱼苗批发、吉林省淡水鱼苗批发，渔场直供，淡水鱼苗，鱼苗夏花，观赏鱼苗，放生鱼苗，特种鱼苗，常年供应、出售、批发、求购、价格咨询、全程提供技术支持，长期以市场较格、实际优惠广大客户。

品种大全:（新疆特产冷水鱼苗：梭鲈苗（九道黑），乔尔泰（狗鱼）苗，丁桂鱼苗（黑鱼），精品河鲈鱼苗（五道黑），贝加尔雅罗鱼。黑龙江特产冷水鱼苗：哲罗鱼苗（哲罗鲑），细鳞鱼苗（细鳞鲑），七彩鲑鱼苗（美洲红点鲑），江苗（山鲑鱼苗），北极苗鱼苗，褐鲟苗（亚东鲑），山女苗，虹苗，鲟鲤鱼苗，老头鱼苗，柳根鱼苗。）

鳊鱼（Siniperca chuatsi）又叫鳊鱼、鳌花鱼、桂鱼、鱖（jì）花鱼，是一种肉食性有鳞鱼类，体侧扁而背部隆起，身体较厚，头却很尖，是我国的淡水鱼品种之一。

01 “翘嘴巴”当道

“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥”。自古以来，鳊鱼一直是我国特有的淡水名贵鱼类，因其肉质鲜美、无肌间刺等特点，深受国内外消费者青睐。

鳊鱼属完全淡水生活的鱼类，喜欢栖息于江河、湖泊、水库等水草茂盛较洁净的水体中，白天一般潜伏

于水底，夜间四处活动觅食。不喜欢长距离的徊游和迁移，不喜群居。

鳊鱼是凶猛的肉食性鱼类，仔幼鱼阶段即食其他鱼苗，鳊鱼食性特殊，自开口起终生以活鱼虾为食。虽然鳊鱼游动速度不快，但是善于借助侧扁的身体和斑驳的体色隐藏在石砾中进行伏击。它们攻击猎物的瞬间，动作极为迅速，极强的爆发力来自于细嫩却不失韧性的肌肉。

02典型的“南鱼北运”

鳊鱼是我国淡水重要的名贵经济鱼类，“松花江鳊鱼”与“黄河鲤鱼”、“松江四鳃鲈鱼”、“兴凯湖大白鱼”并称我国四大淡水鱼名鱼。但目前，鳊鱼养殖极大部分集中在南方省份，鳊鱼成了“南鱼北运”的主要品种之一。

我国鳊鱼养殖产业经历了三个发展历程：

自2016年以来，我国鳊鱼养殖产量均在30万吨以上，2020年，全国鳊鱼养殖总产量达37.70万吨，比2019年增长了11.84%。主产区集中在广东、湖北、安徽、江西和江苏等省，其中广东省养殖产量遥遥。广东省也是全国鳊苗种集中生产区，全国95%以上苗种来自广东省。

鳊鱼养殖业的发展带动了整个产业的快速增长，形成了从苗种生产、成鱼养殖、流通、加工、销售的一体化供应链，整个产业产值超200亿元。

随着我国电商、物流业的不断发展，鳊鱼加工、物流、电商、餐饮等第二、三产业也将会快速融合发展，形成一个良性发展的产业，未来鳊鱼养殖产业发展仍将在特色淡水鱼中保持一枝独秀。

03臭出高度，香出新意

鳊鱼肉质优良，肉嫩无小刺，是分布很广的淡水鱼，鳊鱼四时皆有，尤以3、4月肥美。农历9月大闸蟹上市前后，鳊鱼同样肥美。古人用“桃花流水鳊鱼肥”的诗句，以表达鳊鱼食用的佳时节，在少刺鱼类中，鳊鱼是鲜嫩的。

鳊鱼自古就被列为鲜美鱼类之一。苏轼《浣溪沙·》云：“桃花流水鳊鱼肥”。李时珍曾称赞它“其味如豚”，一谓其味有河豚之鲜，而无河豚之毒；二则说它肥美如猪肉，为水中之猪。

在，“松鼠鳊鱼”、“臭鳊鱼”这两道脍炙人口的名菜无疑成为鳊鱼的代表佳肴

安徽有三绝——徽菜、黄梅戏、徽宅，而臭鳊鱼又是徽菜中的名菜，其“臭名远扬”的程度，丝毫不亚于臭豆腐与臭腐乳等“臭”系列美食。臭鳊鱼源于安徽省徽州地区，流行于徽州地区。臭鳊鱼制法独特，食而得异“香”。虽闻起来臭，吃起来却觉其很香很嫩。

相传在200多年前，沿江一带鱼贩将鳊鱼以木桶装运至徽州山区，行进途中为防止鲜鱼变质，采取一层鱼洒一层淡盐水的办法，经常上下翻动，如此虽需耗时七、八天才能抵达屯溪等地。但此时鱼鳃仍保持鲜红，鱼鳞不会脱落，肉质更不会松散，只是会散发出一种似臭非臭的特殊气味。经过洗净后经热油稍煎，小火烹调，非但无异味，反而鲜香无比，成为脍炙人口的佳肴，至今盛誉不衰。

传统的臭鳊鱼加工方法大致分为两种：干腌发酵和水淹发酵。

干腌发酵主要应用于冬季。将鲜活鳊鱼宰杀后，去除内脏，用食盐均匀地抹在鱼肉表面，将鳊鱼层层叠压在木桶内，盖上木盖，压以重石，在压力作用下，使桶内鳊鱼发酵过程中形成一定的厌氧环境，同时增强鱼肉的紧实度，在此条件下经自然发酵成熟。

而水淹发酵则主要应用于夏季，是在干腌发酵的基础上，调制一定比例的淡盐水，灌注于鳊鱼桶内，保证淡盐水浸没鱼身。腌制而成的臭鳊鱼成品鱼体呈铜绿色，鱼眼、鱼鳃鲜红，肉质色粉而质紧，有臭鳊鱼特有的淡臭风味。

不同季节臭鳊鱼发酵时间差别很大，如春秋两季，需要6-7天，而夏季只需两三天就可成功发酵，冬季由于天气寒冷，大概要一个月的时间才能完成发酵。

相对来说，干腌发酵比水淹发酵的风味要更足，但工序也更加麻烦。

臭鳊鱼的技法花样不多，红烧、干烧、油淋、酱香，多以“炖”为主。清蒸臭鳊鱼，也可复刻了初的惊艳。若到徽州，不尝一尝臭鳊鱼的滋味，可能会留下一辈子的遗憾。

鳊鱼肉质鲜嫩，蛋白质含量高于鲢、鳙、鲤、鲫等常规淡水鱼类，相较于臭鳊鱼的豪放、松鼠鳊鱼的繁复，清蒸鳊鱼则能凸显其本身肉味之鲜美。

04久负盛名的产地名鱼

东平湖一带因为水域宽，流速减缓，从上游冲下来的大量草籽、树叶，虫皮以及黄土中的微生物和有机质，丰富的营养物质在此处沉淀，使得这里的水质肥沃，天然饵料丰富，成为鳌花鱼发育生长的自然乐园。

鳌花鱼在东平湖一般长到3年，在体长生长到25厘米时即达到性成熟，繁殖期在6月。东平湖里产量较高的鱼类之一便是鳌花鱼，1965年以前，鳌花鱼是产区附近鱼市上常见的鱼类，由于性价比较高味道一级棒成为受欢迎的鱼类。

可由于过度捕获，使得野生东平湖鳌花鱼的资源显著减少。

除了东平湖，同样位于山东境内的微山湖也是的鳊鱼产地。

全国淡水湖之一的梁子湖所产的“鄂城鳊鱼”，已有1200年历史。1972年，鄂城鳊鱼、银鱼、鲫鱼、武昌鱼等被湖北省列为名贵鱼种。2014年2月，“鄂城鳊鱼”被总局批准注册为原产地地理标志证明商标。

黄龙鳊鱼则是湖北省十堰市张湾区特产，2013年4月认定为国家农产品地理标志产品。

此外，被认定为国家农产品地理标志产品的还有“秋浦花鳊”、“盐亭梓江鳊鱼”、“微山湖鳊鱼”等。

当代作家汪曾祺先生曾写道：“鱼里头，好吃的，我以为是鳊鱼。”并且这样赞美它，“鳊鱼刺少、肉厚。蒜瓣肉。肉细，软，鲜。清蒸、干烧、糖醋，做松鼠鱼，皆妙。氽汤，汤白如牛乳，浓而不腻，远胜鸡汤鸭汤。”

鳊鱼，当之无愧的淡水鱼名鱼也。