

# 黑龙江本地鳌花鱼苗批发，北方鳌花鱼苗产地价格，大中小号鳌花鱼苗供应

产品名称	黑龙江本地鳌花鱼苗批发，北方鳌花鱼苗产地价格，大中小号鳌花鱼苗供应
公司名称	吉林省峰泽农业发展有限公司
价格	3.00/件
规格参数	品牌:自然河水产 型号:鳌花鱼苗 产地:黑龙江
公司地址	长春市绿园区海大路299号
联系电话	15843139860

## 产品详情

唐朝诗人张志和有诗：西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。这诗中赞美的就是这鳊鱼。

鳊鱼又叫鳌花鱼，肉食性，有鳞鱼类；属于分类学中的脂科鱼类。鳊鱼身体侧扁，背部隆起，身体较厚，尖头。它是我国“四大淡水名鱼”中的一种。也是“三花五罗”中名贵的鱼。鳊鱼肉质细嫩，刺少而肉多，其肉呈瓣状，味道鲜美，实为鱼中之佳品。

### 1古人和现代人都爱吃

我国常见的鳊鱼有翘嘴鳊和大眼鳊等。鳊鱼大多栖息于水中的石洞里或水闸、乱石丛中，吞食过往的其他鱼类。一般可用手竿钓、放线钓、手线钓等多种技法。粗线、大钩、荤饵，以小活饵和泥鳅为宜，路亚拟饵钩拖钓亦可，鳊鱼一般不食素饵，钓点应选择用清水沙石底的流水处或树洞、石洞、石溪旁。

翘嘴鳊是常见的鳊鱼了，分布颇广，北起黑龙江，南至海南岛均可觅得其踪迹，它也是能长大个儿的鳊鱼，Fishbase上记录的大个体，体长达到70cm，重量8公斤！自然，大部分被古人所记叙、现代人所饕餮的鳊鱼，都是它了。至于其他的鳊鱼，除了斑鳊近些年来有部分地区开发进行养殖外，因为体小，多被当作野杂鱼，少有专门拿来食用的。

## 2功效多多

鳊鱼含有蛋白质、脂肪、少量维生素、钙、钾、镁、硒等营养元素，肉质细嫩，极易消化。其性平，味甘，具有补气血、益脾胃之功效。对儿童、老人及体弱、脾胃消化功能不佳的人来说，吃鳊鱼既能补虚，又不必担心消化困难。

有文献为证：《开宝本草》中写道“鳊鱼，益气力，令人肥健。”《随息居饮食谱》也说到：“鳊鱼甘平，益脾胃，养血，补虚劳，远饮食，肥健人。”鳊鱼肉的热量不高，而且富含抗氧化成分，对于贪恋美味、想美容又怕肥胖的女士是的选择。

## 3各地名菜

“松鼠鳊鱼”作为江南名菜，在海内外久享盛誉。而菜也和它的名字一样，炸的犹如“松鼠”一样的桂鱼有色有香，有味有形。更让人感兴趣的还有声。当炸好的犹如“松鼠”的桂鱼上桌时，随即浇上热气腾腾的卤汁，这“松鼠”便吱吱地“叫”起来。

### 美容养颜、抗癌的地道松鼠鳊鱼做法

据说早来源于春秋时期，吴公子光为了除掉吴王，便利用吴王爱吃鱼这个特点，在宴席上准备好事先炸好的树立起来的膨胀鱼肉，这样外形变大根本看不出匕首。

后来公子光刺杀得手，自立为王，有一次再次叫厨师做这道菜的时候，侍从说鱼肉很像蓬松的松鼠，大家都觉得像，于是这道菜松鼠鳊鱼就这样叫开了。并且这受到了乾隆皇帝钦点的名菜。

臭鳊鱼是中国名菜安徽徽州代表菜之一。初次见到的人不敢下筷，因为鳊鱼发出的似臭非臭的气味，叫人有点担心。其实，你一点不用担心，这决不是菜变味而发出的异味，这是这道菜独有的风味，当你吃一口后，你会惊讶地发现它的味道是那样的鲜美。

臭鳊鱼制法独特，食而得异“香”。相传在200多年前，沿江一带的鱼贩每年入冬时将长江名贵水产——鳊鱼用木桶装运至徽州山区出售(当时有“桶鱼”之称)，途中为防止鲜鱼变质，采用一层鱼洒一层淡盐水的办法，经常上下翻动。如此七八天抵达屯溪等地时，鱼鳃仍是红色，鳞不脱，质未变，只是表皮散发出一种似臭非臭的特殊气味，但是洗净后经热油稍煎，细火烹调后，非但无臭味，反而鲜香无比，成为脍炙人口的佳肴延续下来，至今盛誉不衰。

如今，烹制此菜已不再使用桶鱼。而是用新鲜的徽州自产鳊鱼，同样在桃花盛开之时，用盐或浓鲜的肉卤腌制，再用传统的烹调方法烧制，故又称“腌鲜鳊”。若到徽州，不尝一尝臭鳊鱼的滋味，可会留下一辈子的遗憾，我推荐品尝2-3两重的小条臭鳊鱼，口感和鲜味，会比大鱼更胜一筹。