

# 本公司批发供应优质青岛干鱼

产品名称	本公司批发供应优质青岛干鱼
公司名称	青岛渔家傲海珍品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:渔家傲
公司地址	青岛市黄岛区滨海街道办事处高峪村
联系电话	13864888588

## 产品详情

品牌	渔家傲	卫生许可证	食品流通许可证：sp37028 40910001076
产品标准号	*	净重	*(g)
保质期	180(天)	水分含量	*(%)
原产地	山东	生产厂家	青岛渔家傲海珍品有限公司
等级	优等品	规格	各种
商品条形码	*		

干鱼做法最简单的方法:用水洗后,放在盘里,加花生油(或加点五花肉也可以),加葱姜片适量,上锅蒸25-30分钟即可。配上玉米饼子和小米粥,很好吃,别有风味哦。辣炒干鱼做法:1、小干鱼用清水泡一个小时之后洗干净(多洗几遍,洗不干净有沙子),沥干水分。2、锅内倒入少许油(一定要少),把沥好水分的干鱼倒入锅中不停翻炒大约5分钟后倒入盘中。3、锅内再倒入少许油,爆香辣酱和树椒后再放入干鱼翻炒两下,根据口味再适当加盐(干鱼本身已有盐度),出锅前倒入蒜末。咸干鱼做法:鱼大、咸可以烧五花肉或直排,不放盐。切块,锅里放油,先炒肉,再加入鱼,炒一下,加好料酒,加水要淹没鱼肉,用小火烧(保持水似开非开状态)1-2小时,您觉得烂了就行,大火收干水,不要太干,加胡椒,少许味精,放一点点糖,加一点香葱段。结束。1、青鱼干,切成块蒸了吃最香。放进取蒸之前加料酒、生姜、小葱。可加少许色拉油。(如果是海鱼的鱼干,再加蒜末)2、青鱼干的鱼头、鱼鳍、骨架之类的,可以与鲜肉块、子排、鲜笋什么一起煮个腌笃鲜的汤喝。3、参照蒸鱼的备料,把各种调料和鱼干一起煮,把鱼干煮熟后捞出,放进冰箱冻成鱼冻,然后切成薄片享受。少吃点咸鱼,亚硝酸盐含量高.....把咸鱼弄成丝,跟通心菜一起炒咸鱼鸡蛋牛肉炒饭咸鱼茄子煲,很下饭买点腊肠,和咸鱼一起做咸鱼腊肠饭,很香的哦。。太多种做法了,可以蒸着吃,煮着吃,还可以用油炸,或者煎着吃不过我更喜欢吃先煎然后用水煮一煮的,可以先用油把鱼煎成黄黄的,然后加上水和调料,还有点蒜苗,然后盖上锅闷一下,这样做好的咸鱼不会太硬,味道也很好用手撕,捣碎也可以,不一定是丝啦,小块小块的也可以=====先泡,等泡出咸味在做菜。也可以蒸咸鱼茄子煲材料:咸鱼二两,切粒;茄子二条,去皮,滚刀切块或切长条;蒜末、姜片适量;豆豉数粒切碎;做法:1、茄子在七成热的油中过油(图省事节俭可选择:热锅不放油煸干茄子),主要是先控干茄子中多余的水分;2、起油锅炒香姜片、蒜末、豆豉粒后放入咸鱼粒翻炒,下料酒;把茄子加入后,放少许盐、糖、生抽、五香粉调味,爆炒一二分钟至各材料均匀,换入沙煲后加入一小杯高汤或水,焖煮五分钟后,勾芡收汁,下几滴麻油,加点葱花或蒜段即可。咸鱼原锅饭咸鱼丁 1/2杯米 2杯水 2杯鸡肉丁 1/4杯蒜末 1大匙 红萝卜丁 1/3杯 香菇丁 1/4杯 玉米粒

1/8杯 青豆仁 1/8杯 盐 1/2小匙 酱油 1/3大匙 姜汁 1/3大匙 麻油 1/2大匙 白胡椒粉 2小匙 辣油 1/3大匙 糖 1/3大匙 [制作流程](1)将米洗净加入2杯水，放入锅中浸泡，另起油锅将切丁的咸鱼放入爆炒1分钟备用。(2)咸鱼丁稍沥干后，连同其余材料与所有调味料一起加入浸泡米的锅中混合均匀。(3)电饭锅外锅加水1/2杯（份量外），将作法(2)材料置于电饭锅内锅中蒸熟，取出后略拌匀即可盛起食用。若使用的蔬菜丁含水量较多者，煮饭所添加的水量则要略减，煮好的原锅饭才会香q不软黏。

西芹咸鱼饭材料：西芹丁1杯 咸鱼丁2大匙 白米2杯 水2杯 调味料a：盐1小匙 香油2小匙 胡椒粉1小匙 调味料b：红酒醋 大匙 糖2大匙

做法：(1)将米洗净沥干水分，加入2杯水浸泡15~20分钟备用。其它材料分别准备好。(2)将咸鱼丁与调味料a加入米中，稍微拌匀，放入电饭锅中煮熟，开关跳起后，再焖15分钟左右。(3)将盖子打开，放入西芹丁，用饭匙稍微拌一下，再盖上盖子，焖约3~5分钟后，再将调味料b均匀洒入，用饭匙拌匀后即可盛起食用。

=====咸鱼做菜之前可先用温水略为浸泡，如果条件许可，可用软刷子刷刷鱼身。鱼头和鱼肚因为在晒制过程中容易藏污纳垢，更要清洗干净。咸鱼最原味的吃法：1、蒸。咸鱼切块（厚度小指头粗细，想吃吃多少切多少），洗净装盘；生姜切成丝，撒在咸鱼上，再淋点花生油在上面（其他食用油也可以，以花生油味道最佳），水开后上锅蒸8-10分钟就行了。2、煎。咸鱼切块，洗净；姜切成丝；先下油，再下姜丝，再放咸鱼上去煎，煎至两面金黄即可。剩下的咸鱼，可以把它们全部切好，装在玻璃容器里，倒进食用油（最好是花生油）浸泡，这就是著名的“油浸咸鱼”，是保存咸鱼较好是方法。要吃时随时可以拿出来蒸或煎。