

安大鱼丸 安大 见包装 见包装

产品名称	安大鱼丸 安大 见包装 见包装
公司名称	瑞安市安大食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:安大 卫生许可证:见包装 产品标准号:见包装
公司地址	瑞安市湖岭镇下社垵村
联系电话	86 0577 65484722 13757764388

产品详情

品牌	安大	卫生许可证	见包装
产品标准号	见包装	净重	40(g)
保质期	180(天)	原产地	瑞安
生产厂家	安大食品	真空包装	是

鱼丸亦名“水丸”，是传统名点，以晋江深沪为最佳，是福建人最常吃的风味小吃。鱼丸因注重选料和制作工艺而名闻遐迩。多以鲜黄鱼、马鲛鱼、鳗鱼、小参鲨为主料。剁碎鱼肉，加适量姜汁、食盐、味精，捣成鱼泥，调进薯粉，搅匀后挤成小圆球，入沸汤煮熟。其色如瓷，富有弹性，脆而不腻，为宴席常见菜品。而深沪水丸选用鳗鱼、马加鱼、嘉腊鱼、敏鱼和五香肉等，剁碎捣烂，与地瓜粉一起搅合千捶而成，形状有圆形、块状、鱼形各种，坚韧雪白，质地柔软，并用肉骨清汤、油葱、瘦肉配煮，下锅膨胀力强，不易变质，入口鲜美清脆。有“没有鱼丸不成席”之说。尤其是回榕探亲的侨胞，都喜欢品尝家乡的鱼丸，一饱口福。福州习俗，办酒席，客人都要“夹酒包”。过去“酒包”中都有鱼丸，个头有小孩子拳头大，“夹”回家，要切成小块，大家吃。也有人爱吃无馅的小鱼丸，专门请人特制，那鱼丸的弹性非常强。鱼丸是闽南、福州、广州一带经常烹制的传统食品。因为它味道鲜美，多吃不腻，可作点心配料，又可作汤，是沿海人们不可少的海味佳肴。与地理位置有关，福州临海，水产丰富，于是近千年来鱼丸渐渐成为福州鱼制品小吃的堂主，广受好评。

其他食品：