

广东特产脆肉鲩鱼 草鱼 广东

产品名称	广东特产脆肉鲩鱼 草鱼 广东
公司名称	深圳市鸣记发贸易有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品种:草鱼 产地/厂家:广东 用途:食用
公司地址	深圳市罗湖区罗芳立交桥华佳大厦西栋23C
联系电话	0755-22216995 13728746212

产品详情

脆肉鲩

【huan】鲩(1)鲩、鱠 hu à n(2)鱼名。即“草鱼”[grass carp]

食草,亦谓之草鱼,又作鲩。徐珂《清稗类钞·动物·鱠》鲩(鲩) hu à n 厂 X 马

[~鱼]体筒形,生活在淡水中,是中国特产的重要鱼类之一。亦称“草鱼”。脆肉鲩特色介绍:脆肉鲩是中山长江水库主要特产之一,是利用水库的矿泉水,饲以精饲料运用活水密集养殖法,养出来的鱼,外形如旧,但肉质已变,蛋白质较普通鲩鱼高12%,味道更为鲜美,还具肉质软滑、爽脆与众不同的特点,尤以鱼肚部分最佳,因这种鱼肉质带有韧性,固烹调制作繁多,生炒、蒸(不要整条蒸)、炖等各具风味。脆肉鲩为何会这样脆?关键在于水质和饲料1.要求水质清新、溶氧充足,溶氧量以不低于5毫克/升为宜。最好引用水库、山溪水,也可用清新的河水。在急剧流动的池水里,鱼飞速游动,使肌肉经常运动,减少脂肪积累,增加肌肉韧度。日复一日,年复一年,脆肉鲩成为游泳健将。2.养脆肉鲩的饲料,主要是售价昂贵的纯天然东北蚕豆。蚕豆不用粉碎,整料用清水浸泡一昼夜以上,使其浸透变软发胀,便于草鱼摄食、消化。脆肉鲩肌肉超微结构分析应用电子显微镜对脆肉鲩和普通草鱼的肌肉进行了分析,其目的是为脆肉鲩肉质脆化的进一步研究提供依据.通过对脆肉鲩和普通草鱼肌肉超微结构比较,结果表明:脆肉鲩肌肉超微结构中出现了较明显的变化,如肌原纤维中出现间隙,肌丝之间距离减小,但肌原纤维的外形仍保持完整.脆肉鲩肌肉营养特性分析采用生化分析方法对来自同一个养殖场的脆肉鲩和普通草鱼的肌肉营养成分(水分、粗蛋白质、粗脂肪、粗灰分、氨基酸、钙和磷)进行分析.通过与其他鱼类的营养成分比较,评估了脆肉鲩的营养价值.结果表明:脆肉鲩和普通草鱼肌肉中的营养成分在组成上是一致的.在含量上存在着差异,脆肉鲩肌肉粗蛋白质含量比普通草鱼肌肉高2.2%;粗脂肪含量是普通草鱼的140%;氨基酸总量比普通草鱼、黄鳝、鳊鱼、黄颡鱼、万安玻璃红鲤、青鱼和团头鲂都要高,其中谷氨酸含量更是达到3.93%,远远超过对照组鱼类.正宗中山脆肉鲩来历:想当年,中山脆肉鲩刚出现在市场上时,凭着特别爽脆的鱼肉质吸引了大众食客,每逢打火锅,一定少不了它。吃着脆肉鲩,总会好奇,究竟是何人何法能创造出如此靚鱼?那真得要归功于林新和、林树煌父子,他们靠着中山五桂山的天然流动山水,再加上自己摸索出来的养殖技术,打造出属于他们的正宗中山脆肉鲩的招牌。乍看之下,中山脆肉鲩的外形并无太多特异之处,只是体色略带金黄,但其实内里的肉质在长期的运动中已经产生明显变化了。长到近5公斤的中山脆肉鲩,皮爽肉脆,肉质极富弹性,脊骨坚爽,鱼味鲜甜,这都是其他鲩鱼,甚

至是其它品种的所谓脆肉鲩无法具备的口感与味道。如果单是用来打火锅或做鱼生，就真是忽略了鱼儿全身各个部位的美味，想做个美食家，前提就是要懂得欣赏。