

浔坊牌生态太阳鱼美国鲈鱼2两—4两

产品名称	浔坊牌生态太阳鱼美国鲈鱼2两—4两
公司名称	湖州南浔千金永根生态渔业专业合作社
价格	28.00/斤
规格参数	品种:鲈鱼 产地/厂家:浙江 用途:食用
公司地址	中国 浙江 湖州 南浔区 千金镇上泽路64号
联系电话	86-05723365985 13588339996

产品详情

产品介绍

产品说明：

产品规格：2两——4两

配送形式：活鱼或冰鲜鱼

养殖模式：生态套养

生长期限：两年

产品实拍图

肉质鲜美、口感嫩滑

太阳下犹如彩虹落凡尘，烹饪后味比佛跳墙

产品描述

太阳鱼，原产于北美，从加拿大的安大略、魁北克省南部至美国大湖水系和全美国南方多个州及墨西哥北部的河川、湖泊等水域里均有分布。个体较小，常见的多为50—100克/尾，大型约为2千克/尾。从形态来看，蓝鳃太阳鱼的体型有些似尼罗罗非鱼，外观特征最引人注目的是鳃盖后缘长有一黑色形似耳状的软膜，是所有太阳鱼的一个共同特征，只是不同种其“耳膜”有不同颜色及不同形状而已。太阳鱼的头胸部至腹部呈淡橙红色或淡橙黄色，背部呈淡青灰色，间有一些淡灰黑色的纵纹，但不太明显。头小背高，肉质丰厚。

【食用方法】

太阳鱼肉质鲜美，营养丰富，据分析，其含粗蛋白18.8%，粗脂肪1.15%，其干物中17种氨基酸的含量高达17.68%，并富含钙、铁、磷、钠、钾等多种微量元素，是水产滋补食品。

u太阳鱼蒸蛋

烹制材料(两人份) 材料：太阳鱼(1尾，234克)、鸡蛋(2只)、姜丝(半汤匙)、葱花(半汤匙)

调料：油(1/2汤匙)、盐(1汤匙)

- 1.洗净宰杀好的太阳鱼，在腹部切入一刀，掰开鱼腹，让其趴在盘中。
- 2.洒入1/3汤匙盐，抹遍太阳鱼的全身，在其腹部塞入姜丝。
- 3.鸡蛋打入碗内，加入1/2汤匙油、1/5汤匙盐和2蛋壳清水搅打均匀。
- 4.烧开锅内的水，放入太阳鱼，加盖以中小火清蒸10分钟。6 取出蒸好的太阳鱼，撒上葱花，即可上桌。

【贴士】

- 1、太阳鱼的个头不宜过大，否则要蒸熟蒸透的话，水蛋会蒸得过老；如果买来太阳鱼较大，可以先放入锅内隔水清蒸一下，取出倒入蛋液再下锅同蒸。
- 2、蛋液和清水的比例是1:1，不能拿捏水量的话，可直接用蛋壳来兑，这样准确率高。
- 3、待锅内的水开后，放入太阳鱼用中小火隔水清蒸，可使蒸出的水蛋不会过老，表面光滑，口感嫩滑。
- 4、打蛋液时不宜用力搅打，否则蛋液会起气泡，蒸好的水蛋会有很多孔，应轻轻搅打均匀便可。
- 5、要确认太阳鱼是否蒸熟，以用筷子直接捅穿鱼身为已熟的标准。

u焖太阳鱼

- 1、将鳞、内脏等清除干净。
- 2、准备好小葱、酱油、食用油、豆豉、西红柿。
- 3、将油煮开，然后将豆豉、小葱等材料倒入锅中爆炒，然后加入少许水。

- 4、必须确保汤料的足够，鱼要新鲜，把鱼头切除，大小随意。
- 5、把鱼翻炒一分钟，盖上锅盖，闷10到5分钟，最后加入半个西红柿。

特别说明： 1、水产价格每日不同，栏目价格仅供参考，我们根据客户的需求量及规格单独报价。

- 2、垂钓用鱼需加收一定的消毒及技术处理费用，根据您的需求量加收。
- 3、物流费用根据客户的地址进行单独的报价。

园区展示

定制说明

本合作社提供鱼干为自己养殖园区生态养殖产品，每一条鱼都有详细的生长记录。接受客户定制及礼品包装：

- 1、提前15天预订，告知产品规格；
- 2、捕捞鲜鱼，进行加工；
- 3、包装验货；
- 4、发货

企业介绍

湖州南浔千金永根生态渔业专业合作社是浙江省示范性专业合作社，旗下有永根生态水产养殖精品园（10000亩）、浔坊水产服务中心（主要从事水产及饲料检测、养殖技术与咨询、物流配送等）、浔坊水产加工中心、浔坊水产生态农庄、浔坊水产直销配送中心（杭州、上海、苏州、南京）等项目。本合作社地处江南四大古镇之一——南浔，拥有30多年的水产养殖与销售经验，本着“做到不如做好，做好不如做久”的诚信经营理念及完整、科学的质量管理体系，力争做江南淡水水产第一品牌。

本合作社主要经营范围包括：淡水水产批发（鲜活/冰鲜）、大型商超配送、酒店餐饮配送、同时有1000多亩天然湿地供野生水产捕捞，实力和产品质量获..

购买须知

1、货源说明

一手货源，公司生产周期短，货品品质有保证等。

2、关于客服

联系电话：13588339996/13575737332，qq53250609。

3、关于售后

包装有损，可换货。

4、关于发货

同城送货，其余发物流

"【直销】浔坊牌生态太阳鱼美国鲈鱼2两—4两"的成活率为99（%），类型是活鱼，生长环境为淡水，体长是20-40（cm），用途为食用，品种是鲈鱼，产地/厂家为浙江，生长方式是人工养殖，体重为0.1-0.2（公斤/尾）