

# 冷冻水产品六线鱼块 万之祥

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 冷冻水产品六线鱼块 万之祥                       |
| 公司名称 | 山东荣信集团荣安水产有限公司                      |
| 价格   | 8500.00/吨                           |
| 规格参数 | 品牌:万之祥<br>保质期:730<br>产品标准号:GB125899 |
| 公司地址 | 中国 山东 日照市 日照石臼海港路41号                |
| 联系电话 | 86 0633 13706338535 13706338535     |

## 产品详情

|       |          |      |        |
|-------|----------|------|--------|
| 品牌    | 万之祥      | 保质期  | 730    |
| 产品标准号 | GB125899 | 储藏方法 | 冷冻     |
| 等级    | 优级       | 规格   | 30-90  |
| 商品条形码 | 无        | 生产厂家 | 日照荣安水产 |
| 生产日期  | 即日       | 售卖方式 | 包装     |
| 卫生许可证 | 日照       | 原产地  | 俄罗斯    |
| 原料与配料 | 六线鱼块     |      |        |

## 六线鱼

### 目录

简介基本信息特征详细介绍简介基本信息特征详细介绍  
展开

编辑本段简介基本信息 中文名：六线鱼  
六线鱼

英文名：greenling 俗名：黄鱼、海黄鱼。产地及产期：分布于太平洋北部浅海。我国黄海、渤海沿海有一定产量，其中辽宁省沿海产量较多。特征鲉形目(scorpaeniformes)六线鱼科(hexagrammidae)一些海产鱼类的统称。特征是：鳞细小，背鳍长，腭牙强。体长一般不超过45或46公(18吋)。肉食性，并有食用价值。分布于北太平洋，种类中有单鳍多线鱼(pleurogrammus monopterygius)，体黑、黄色，具条带，为食用及游钓对象；蛇鳕(ophiodon elongatus)为似鳕的加利福尼亚种；六线鱼(hexagrammos otakii)是日本的普通食用鱼。编辑本段详细介绍六线鱼

体长，略侧扁、一般体长20~30厘米，体重250~1000克左右、背鳍一个颇长，连续、鳍棘部与鳍条部之间有一深凹、鳍棘部后上方有一显著黑棕色大斑。眼后缘有一羽状（皮质）突起、体被小栉鳞、易脱落。侧线完全，每侧各有5条、其中第4条侧线始于胸鳍基下方附近，向后止于腹鳍后端的前上方、体黄褐色。通体有虫纹状白色斑点，背部黄色较深，腹部较浅、此外，自眼隔到尾柄背侧有9个灰褐色大暗斑。臀鳍浅绿色，有多条黑色斜纹。尾鳍截形灰褐色。黄花鱼分为大黄鱼（*pseudosciaena crocea*）和小黄鱼（*pseudosciaena polyactis*），分别为我国四大海洋业品种之一。大黄鱼也叫大先、金龙、黄瓜鱼、红瓜、黄金龙、桂花黄鱼、大王鱼、大黄鲞；小黄鱼也叫梅子、梅鱼、小王鱼、小先、小春鱼、小黄瓜鱼、厚鳞仔、花鱼。都隶属鱼纲，石首鱼科。其形态相近，习性相似。这类鱼，体侧扁延长，呈金黄色。大黄鱼尾柄细长，鳞片较小，体长40~50厘米，椎骨25~27枚；小黄鱼尾柄较短，鳞片较大，体长20厘米左右，椎骨28~30枚。大黄鱼分布于黄海南部、东海和南海，小黄鱼分布于我国黄海、渤海、东海及朝鲜西海岸。大黄鱼平时栖息较深海区，4~6月向近海洄游、产卵，产卵后分散在沿岸索饵，秋冬季节又向深海区迁移；小黄鱼春季向沿岸洄游，3~6月间产卵后，分散在近海索饵，秋末返回深海，冬季于深海越冬。黄花鱼一般食性较杂，主要以鱼虾为食。

### 六线鱼

黄鱼又名黄花鱼，生于东海中，鱼头中有两颗坚硬的石头，叫鱼脑石，故又名石首鱼。鱼腹中的白色鱼鳔可作鱼胶，有止血之效，能防止出血性紫癜。简称“黄鱼”，学名“石首鱼”，是海鱼中较普通的鱼种，渤海所产尤多。每年三四月未开雷前黄花鱼大量上市，有时价值极贱，虽贩夫走卒、贫困人家，也要称二斤来尝尝，或熏或炸，到处可见。一闻雷声，鱼沉海底，捞网不易，鱼价也随之增高了。黄花鱼有“大黄鱼”和“小黄鱼”两种，大黄鱼肉肥厚但略嫌粗老，小黄鱼肉嫩味鲜但刺稍多。饭馆所用的以大黄鱼为多。海鱼离水便死，不像江河湖塘的鱼可以吃到活的，所以海鱼务求新鲜。黄鱼的做法很多，糖醋鱼、尖钻鱼、干炸鱼、醋烹鱼、松子鱼（即松鼠黄鱼）、烩鱼羹、炒假螃蟹肉、抓炒鱼、红烧鱼，都可算为美味。家庭所做黄鱼，以“侉炖”为主，黄花鱼肉如蒜瓣，脆嫩比淡水鱼好，每值庭花绽蕊、柳眼舒青的明媚时节，大青蒜头伴食家厨自做黄鱼，也是人生的一种乐趣。