

临海牛头山水库百丈青牌有机花鲢-胖头鱼·鳙鱼

产品名称	临海牛头山水库百丈青牌有机花鲢-胖头鱼·鳙鱼
公司名称	临海市钦盛水产专业合作社
价格	60.00/千克
规格参数	种类:淡水鱼 品质:活鱼 品种:鳙鱼
公司地址	临海市牛头山水库百丈青渔场
联系电话	86 0576 85631298 13819695028

产品详情

种类	淡水鱼	品质	活鱼
品种	鳙鱼	体重	2-2.5 (公斤/尾)
体长	40 (cm)	原产地	浙江

鳙鱼的营养与药用功效

鳙鱼营养成分

又名黑鲢、花鲢、胖头鱼。鳙鱼生活于河流、湖泊中，冬季多在河床和较深的岩坑中越冬。分布长江流域下游地区，东北、华北甚少见。是我国养殖鱼类之一。通常会以鲢鱼和鳙鱼混为一谈，这不仅因为两者很相似，而且鳙鱼又称黑鲢、花鲢。对此，明·李时珍在《本草纲目》中说得极妙：“鳙鱼，状似鲢而色黑，其头最大，味亚于鲢。鲢之美在腹，鳙之美在头，或以鲢、鳙以为一物，误矣。首之大小，色之黑白，不大相侔。”

主要含有水分、蛋白质、脂肪、灰分、无氮浸出物。以及钙、磷、铁、维生素b1、维生素b2、维生素pp等，随着鱼体的生长发育，水分的含量逐渐减少，蛋白质和脂肪的含量则逐渐增加。

鳙鱼药用功效 暖胃，益筋骨，用鱼头入药可治风湿头痛、妇女头晕。

食用鳙鱼宜忌 适宜体质虚弱、脾胃虚寒、营养不良之人食用。

《食物本草》：“鱮鱼，暖胃，益人。”

《本草求原》“鱮鱼，暖胃，去头眩，益脑髓，老人痰喘宜之。”

《随息居饮食谱》：“鱮鱼甘温，其头最美，以大而色较白者良。”凡患有痛痒皮肤病之人忌食。

《本草纲目》“鱮鱼肉，食之已疣。多食，动风热，发疮疥。”

“百丈青”牌有机鱼产自浙江省临海市牛头山水库国家一级饮用水体，

牛头山水库拥于水面达1.17万亩，库区青山环绕，空气清新，无污染企业，湖水清澈干净，达到国家类地表水质标准，具备养殖有机水产品得天独厚的条件。牛头山水库年产水产品产量达到110吨。

由临海市钦盛水产专业合作社养殖，捕捞，销售。

日前，通过对牛头山水库库区的地理环境、水环境、水产品质量进行严格检测，牛头山水库库区的鱮鱼、鱈鱼等几个品种被国家认证部门认证为有机鱼。

牛头山水库“百丈青”牌有机鱼，在浙江省临海市牛头山水库中自然生长5年以上，体重达到中国有机鱼标准开始捕捞销售，无泥腥味，肉质鲜嫩，富含蛋白质，能降低胆固醇，益智健脑，希罕珍贵，是顶级的安全，健康食品。

本合作社坚持发展市场为导向，以提高产品质量、满足顾客的需求为发展宗旨，奉行“团结、拼搏、求实、开拓”的精神，特别是养殖的“百丈青”牌纯天然有机鱼，以当地生态资源环境作为亲本，开发出中国有机、绿色食品。

部分烧法：

花鲢鱼-拆烩鲢鱼头用料:花鲢鱼头 蟹肉 笋片 熟火腿片 熟鸡肉片 熟鸡肫肝片各 青菜心 水发香菇 熟猪油 上汤 料酒 白糖少许 虾籽少许 葱结 姜 醋 白胡椒粉少许 生粉适量

做法:花鲢鱼头1只重约2500克，蟹肉75克，笋片、熟火腿片、熟鸡肉片、熟鸡肫肝片各50克，青菜心10棵，水发香菇25克，熟猪油150克，上汤400克，料酒100克，白糖少许，虾籽少许，葱结50克，姜25克，醋25克，白胡椒粉少许，生粉适量

1、将鱼头劈2片，去鳃洗净，放锅内，加清水漫过鱼头，上大火烧至鱼肉离骨时，捞起去骨。锅内注入清水适量，捞出鱼肉，拣去葱姜。另将菜心过油备用。2、炒锅上火，放熟猪油75克，烧至五成熟，投入葱25克、姜15克略炸后捞去。放入蟹肉略煽，再放入笋片、香菇、鸡片、肫肝片、鱼肉，加糖、盐、虾籽和料酒50克，再放入鸡汤，盖严，焖烧10分钟，加味精用生粉水勾芡，加醋、熟猪油、白胡椒粉，起锅装盘，放火腿片即可。

花鲢鱼-红烧花鲢鱼

材料: 花鲢鱼块 姜 葱 自制辣椒酱 料酒 鱼露 生抽 老抽 糖 鸡精

做法:

- 1,提前2天买回鱼,剁成自己需要的大小(个人认为稍微厚点比较好).撒上盐放进密封盒在冰箱里腌制2天.取出用清水多冲洗几次沥干备用.
- 2,锅里加油烧7成热,放进姜丝爆香再加入鱼块,快速翻个身,让鱼块沾满油.加一勺生抽/两勺料酒/一勺老抽/少许鱼露/辣椒酱/一勺糖/200ml清水,加盖烧至汤汁收干即可.

注:烧这道菜过程中,不需要再加盐.鱼露也只要放一点点提鲜就好.

欢迎新老顾客前来咨询，咨询电话（传真）0576-85631298

相关链接：“有机鱼”就是在自然状态下成长的食用鱼类，它是有机食品的一种，是指纯自然状态下生产出来的天然食品，在其生产和加工过程中，严格禁止使用化肥、农药等化学物质。这类食品既留住了大量的营养物质，又避免了有害物质的残留，因而属于健康和安全的食品。目前市面可见的有机食品，主要是有机蔬菜、粮食和“有机鱼”。“有机鱼”产于没有受到污染的湖泊、水库，故这种鱼所含的硒、锌、铁等矿物质就要高于普通鱼。