

海兔子（老冷，雨虎）海水鱼

产品名称	海兔子（老冷，雨虎）海水鱼
公司名称	威海市宏益水产食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:海水鱼 品质:冰鲜鱼 品种:海兔子（老冷）
公司地址	威海经技区青岛南路-339-2
联系电话	0631-5990260 13326315596

产品详情

种类	海水鱼	品质	冰鲜鱼
品种	海兔子（老冷）	体重	0.5（公斤/尾）
体长	25（cm）	原产地	山东

海兔子

海兔科

后腮亚纲无楯目的一科。俗名“[雨虎](#)

”，又名“海猪仔”。成体贝壳完全退化或为内壳，呈板状或斧状，具石灰质或仅存角质膜。体呈卵圆或蛞蝓形。头部有一对触角，呈耳形；头颈部明显，有一对耳形的嗅角。腹足宽，后端呈尾状，因静止时很像坐着的兔子而得名。广布世界各暖水海域，中国已知19种。海兔属侧足发达，前后端游离，可作游泳器官。有紫汁腺，能发射紫色汁液来杀伤小型动物或逃避敌害。主要食物为海藻。

海兔子分泌物，也叫海粉，是一种非常稀有，非常名贵的中药材。海兔子鱼干拌白菜心的做法

原料：海兔子鱼干一条（两片）、白菜心一瓣、大蒜四瓣、香菜一棵 做法：

1、海兔子鱼干用清水浸泡12小时，中间换水23次；2、鱼干跑软之后，上锅蒸20分钟；

厨房中国，厨房一条龙3、蒸好的鱼干凉透后，去头去骨，把鱼肉手撕成片；厨房中国，厨房一条龙

4、白菜心切丝，大蒜捣成蒜泥、香菜切碎备用；

5、蒜泥添加凉拌酱油、香醋、料酒、白糖、味精和香油拌匀，静置10分钟；

6、把手撕的鱼干、白菜心、香菜混合，添加调好的碗汁，拌匀即可。温馨提示 1、鱼干浸泡时间长短视鱼干的软硬程度而不同。浸泡到鱼干整体发软即可，但注意不要浸泡过头，影响口感。蒸熟后，口感以鱼干嚼起来微微有点韧劲为最佳；2、大蒜捣成泥比切碎的味儿要浓（我偷懒了），提前用调料浸泡，可以使蒜汁的味道充分挥发到碗汁中；3、凉拌的时候无需再添加盐，因为鱼干本身咸度已经足够。