

渤海捕单重80—100g新鲜优质黄花鱼

产品名称	渤海捕单重80—100g新鲜优质黄花鱼
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:黄花鱼 品质:冰鲜鱼 品种:小黄鱼
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	黄花鱼	品质	冰鲜鱼
品种	小黄鱼	体重	0.08——0.1（公斤/尾）
体长	5-15（cm）	原产地	山东

黄花鱼又名黄鱼，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。另外，置鲑龙太郎fans对鲑(置鲑龙太郎)的爱称也为“黄花鱼”。

黄花鱼分为 **大黄鱼**（*pseudosciaena crocea*）和**小黄鱼**（*pseudosciaena polyotis*），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**。

外形特征

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。

分布范围

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。

生活环境

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。

生活习性

简称"黄鱼"，学名"石首鱼"，渤海所产尤多。每年三四月未开雷前黄花鱼大量上市。一闻雷声，鱼沉海底。

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"侷炖"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。

食谱红烧黄花鱼

原料：黄花鱼，猪肥瘦肉，青蒜，青菜，鲜姜，大葱，绍酒，醋，酱油，芝麻油，花生油，精盐。做法：将活黄花鱼刮去鳞，掏净内脏及鳃，洗净。在鱼身两面剖上斜直刀，用精盐腌渍。猪肥瘦肉切丝、青菜切段。炒锅内加花生油、中火烧至六成热，用葱段、姜片煸炒几下，倒入肉丝煸至断血，放入绍酒、醋，加入酱油、清汤、精盐烧至沸，将鱼入锅内小火熬炖20分钟，撒上青菜、青蒜，淋上芝麻油盛汤盆内即成。

雪菜黄鱼汤

原料：黄花鱼，雪菜。熟猪油、料酒、味精、精盐、葱各适量。做法：黄鱼剖开洗净，分别在鱼身两侧剖上波浪花刀，雪菜切成末。炒锅置旺火上烧热，投入黄鱼，煎至两面金黄，倒入酒，加盖焖一下，再加清水，用旺火烧沸，加盖用文火焖10分钟，至汤呈乳白色时加入雪菜、精盐和葱段，再用旺火烧沸，下味精，起锅装入大汤碗中即可。

瓢馅黄花鱼

原料：黄花鱼，猪肉。调料：油、料酒、蛋清、淀粉、味精、汤、葱、姜、蒜、盐、明油各适量。做法：黄鱼剔出大刺，洗净肉泥加调料调好口味，装入鱼腹中。鱼放盘内，加料酒、葱、姜、蒜烹锅，汤沸调好口味，勾芡、淋明油，浇在鱼身上。

五柳黄花鱼

原料：黄花鱼1条（约600克），红辣椒、蛋黄各1只，葱1条，五柳料100克，生粉适量，糖醋汁1杯。调味料：盐3/4茶匙，胡椒粉少许。做法：1、将黄花鱼打鳞、去鳃及内脏，洗净擦干水。2、蛋黄打散，加入调味料和少许生粉拌匀，将鱼身内外抹匀，拍上干生粉。3、烧滚油，用中火将黄花鱼炸至香脆，呈金黄色后上碟。4、红辣椒、葱分别切丝，五柳料飞水候用，烧热镬，倒入糖醋汁，加入红椒丝、五柳料煮滚，用生粉加水推成薄芡，淋于鱼身上，面上撒葱丝即成。贴士：1、五柳料是由芥头丝、酸姜丝、木瓜丝、冬瓜丝、红萝卜丝等组成，去杂货铺可买到。2、糖醋汁制法可参照做糖醋排骨的做法。

红烧黄花鱼

原料：黄花鱼1000克，猪肥瘦肉、青蒜、青菜各100克，鲜姜10克，大葱15克，绍酒20克，醋15克，酱油10克，芝麻油10克，花生油250克，精盐7.5克。做法：1、将活黄花鱼刮去鳞，掏净内脏及鳃，洗净。在鱼身两面剖上斜直刀，用精盐腌渍。2、猪肥瘦肉切丝、青菜切段。3、炒锅内加花生油、中火烧至六成

热（约150℃）、用葱段、姜片偏炒几下，倒入肉丝偏至断血，放入绍酒、醋，加入酱油、清汤、精盐烧至沸，将鱼入锅内小火熬炖20分钟，撒

上青菜、青蒜，淋上芝麻油盛汤盘内即成。特点：鱼肉软绵，烂而不糜，汤汁醇厚。

糖醋黄花鱼

原料：大黄花鱼1条（约500克重），葱花、蒜茸、精制盐、胡椒粉、糖、醋、麻油，淀粉各适量，植物油500克。做法：1、在黄花鱼身上斜切几刀，用盐涂匀鱼身内外，拍干淀粉在鱼上。2、锅置旺火上，放入足量油，将鱼浸油炸至身硬捞起，待油再滚，将鱼翻炸，捞起上盘。3、锅里留余油少许，放各项佐料，用湿粉打芡，淋在鱼面上即成。

雪菜黄鱼汤

原料：鱼1条，雪菜100克。调料：熟猪油、料酒、味精、精盐、葱各适量。做法：1、黄鱼剖开洗净，分别在鱼身两侧剞上波浪花刀，雪菜切成末。2、炒锅置旺火上烧热，投入黄鱼，煎至两面金黄，倒入酒，加盖焖一下，再加清水，用旺火烧沸，加盖用文火焖10分钟，至汤呈乳白色时加入雪菜、精盐和葱段，再用旺火烧沸，下味精，起锅装入大汤碗中即可。特点：汤汁乳白，鱼肉肥嫩，鲜爽可口。

干烧黄花鱼

煎黄花鱼原料：黄花鱼1尾。配料：雪里蕻、肥瘦肉、干辣椒各少许。
调料：油、酱油、糖、料酒、味精、汤、葱、姜、花椒、明油各适量。做法：1、将鱼整理干净，鱼身两剞上花刀，配料均切成刀。2、勺加油至八成熟时，将鱼用少许酱油腌渍一下投油中炸至金黄色捞出。起勺加油、加葱、姜、配料翻炒再加调料和汤，将鱼下勺煨，拣出葱、姜、花椒，淋上椒油即可。
特点：枣红色泽，略辣。