优质黄花鱼 小黄鱼 海水鱼

产品名称	优质黄花鱼 小黄鱼 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: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	海水鱼	品质	冰鲜鱼
品种	小黄鱼	体重	0.05-0.06（公斤/尾）
原产地	山东		

百科名片黄花鱼
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，置鲇龙太郎fans对鲇(置鲇龙太郎)的爱称也为“ 黄花鱼 ”。

基本介绍 黄花鱼分为大黄鱼（pseudosciaena crocea）和小黄鱼（psendosciaena polya ctis）,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"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。营养价值 黄花鱼含有丰富的蛋白质、微量元素和维生素，对人体有很好的补益作用，对体质虚弱和中老年人来说，食用黄花鱼会收到很好的食疗效果。黄花鱼含有丰富的微量元素硒，能清除人体代谢产生 的自由基，能延缓衰老，并对各种癌症有防治功效。中医认为，黄花鱼有健脾升胃、安神止痢、益气填精之功效，对贫血、失眠、头晕、食欲不振及妇女产后体虚有良好疗效。 《本草纲目》记载黄花鱼“ 甘平无毒，合莼菜作羹，开胃益气。晾干称为白鲞，炙食能治暴下痢，及卒腹胀不消，鲜者不及 ”。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，分别在鱼身两侧剞上波浪花刀，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。瓤馅黄花鱼 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、五柳料是由荠头丝、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°C）、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。食疗价值 石首鱼科动物大黄鱼或小黄鱼的肉。黄花鱼又称石首鱼、石头鱼、江鱼、黄鱼、黄爪鱼、桂花黄鱼。分布于我国黄海、东海、南海和渤海。获得后，除去鳃、鳞、内脏，洗净鲜用；或用其干制品（石首鱼鲞）。性能 味甘，性平。能健脾益气，开胃消食。参考 含蛋白质、脂肪、维生素b1、b2和烟酸、钙、磷、铁、碘等成分。其水解蛋白质含较多的氨基酸，如赖氨酸、亮氨酸、酪氨酸、丙氨酸、精氨酸、谷氨酸等17种氨基酸。用途

用于脾胃虚弱，少食腹泻，或营养不良；脾虚水肿等。 用法 煎汤，入菜肴。附方

莼菜黄鱼羹：莼菜15g，黄花鱼500g（或黄鱼鲞250g）。煮浓汁服。 源于《开宝本草》。莼菜能利湿和胃，黄鱼与之同煮服，健脾开胃、益气之功尤强。用于脾胃虚弱，少食不饥，倦怠乏力等。养殖技术

大黄鱼曾是我国重要经济鱼之一，为中国

特有的地方性种类，广泛分布于北起黄海南部，经东海、台湾海峡，南至南海雷洲半岛以东。该鱼属暖温性集群洄游鱼类，常栖息于水深60米以内的近海中下层。大黄鱼生殖季节有春、秋两季，生殖期时，鱼群分批从外海越冬区向近海作生殖洄游。产卵后幼鱼在近海长大，分散索饵。随着水温下降，部分鱼

群游向60米等深线暖水处越冬。作为名贵经济鱼类，大黄鱼长期来深受消费者青睐。但因过度捕捞，资源破坏严重。经过多年研究，1990年开始批量育苗，商品鱼养殖从1992年开始不断扩大规模，产量逐年增加。养殖省份从福建开始，并向浙江、广东，海南

等省辐射。养殖方式从网箱养殖向池塘养殖拓展。放养的鱼种规格要求整齐一致。计划当年达到400克以上商品规格的，放养的鱼种规格要在100克左右。养成阶段的饵料一般以冰冻上层鱼为主，并辅以粉状配合饵料。上层鱼用刀切成适口的鱼肉块，加工方便，不易散失，或把鱼绞成肉糜，拌成枯性强的团状饵料，用手挤压成大小不同的块状物来投喂。鱼肉糜较鱼块具较多优点：可混入部分粉状配合饵料或其他饵料，也可添加必要的维生素及药物，营养全面。 养成期间一般每天早、晚各投饵一次。同真鲷、妒鱼等相比，大黄鱼具有摄食缓慢且量少等待点。因此投饵要慢。高温期间生长最快。为保持商品鱼金黄色的天然体色。养殖后期需在网箱上加盖遮阴物控制光线。最佳生长水温22～26℃。盐度1.8%～2.5%，溶氧5毫升/升以上，ph8.0。其他信息 置鲇龙太郎fans对鲇(置鲇龙太郎)的爱称。因为鲇发色偏黄色调，喜欢穿花衬衫，名字里有鲇会想到鲇鱼，合起来就是黄花鱼。