

## 特卖会干黄鱼肚万家合源牌品质上乘，美味！

产品名称	特卖会干黄鱼肚万家合源牌品质上乘，美味！
公司名称	云南万家合源食品有限公司
价格	面议
规格参数	品种:大黄鱼 产地/厂家:云南万家合源食品有限公司 用途:食用
公司地址	中国 云南 昆明市 云南万家合源食品有限公司
联系电话	86-018701941387 18701941387

## 产品详情

### 名片

黄鱼肚，即鱼鳔、鱼胶、白鳔、花胶，是鱼的沉浮器官，经剖制晒干而成。一般有鲨鱼肚、鲛子鱼肚等，属四大海味之一，近代被列入“八珍”之一。产于我国沿海，以广东的“广肚”为最佳。福建的“毛鱼肚”较次于“广肚”，但也是佳品。鱼肚的品质鉴别比较简单，除了掌握各种鱼肚的特点之外，一般张大体厚，色泽明亮者为上品...

海产品知识泛指海水中出产的所有可供食用，药用，和其他经济用途的动植物，包括鲜活海产和干制海产，一般不包括深加工产品如虾酱等。鲜活海产包括各种鱼类，贝类，海水龟类，虾蟹类，以及各种藻类，如海带等可作为蔬菜食用的植物。干制海产最为人们熟知的是鱼翅，海参，干制鲍鱼等，具有很高的食用价值和经济价值。 龙虾1、海洋里出产的：海产植物。

2、海洋里出产的动植物，如海蜇、海藻等。主要集散地 山东滨州冯家海产交易园区 交易园区现有规模以上海产品加工企业14家，各类海产品加工企业86家，从业人员数量达3万人以上，年交易额达到62亿元。该园区主要经营产自渤海、黄海、东海及东南亚海域的虾皮、海米、琵琶虾等虾蟹类和梭鱼、鲈鱼等鱼类以及海蜇等多种水产品，销售网辐射全国各地及韩国、俄罗斯、日本和东南亚等24个国家。

香港广州 全国鲜活海产集散地分别有广州，上海，北京，深圳四处，以及一些沿海城市如青岛，大连等。其中高档海产以及进口海产主要集中在广州和深圳，比较著名的高档鱼类东星斑，老鼠斑等均从广州上岸发往全国各地。一些近海鱼类贝类多出于青岛，大连，秦皇岛等地，如大连鲍等。

干制海产全国的源头在香港和广州。 海之宝鱼翅经济价值 海产品生长于海中，环境相对洁净，食物也较为稳定不添加人工饲料，比陆地肉类据有更高的营养价值，含有丰富的蛋白质，和其他营养成分。是农业进出口中的重要经济产品海产取肉宝典 1、带壳的海鲜初加工，不宜先焯水再取肉。因为在烹制菜肴时，主料一般还得进行焯水或过油，这样就会影响菜肴口感。如赤贝、扇贝、文蛤等这些原料在取肉时事先已经加工成熟，有时不可能马上做菜，而是冷冻起来备用。 2、炒鲜虾仁、蟹肉时，关键在于取肉。大虾取肉时，虾脑、虾籽不能扔，因为它们对菜肴色、香、味、质有很大影响，虾脑炒熟会很鲜红

。取蟹肉时，先用开水烫一下螃蟹(3分钟)，这样蟹肉很容易取下，不致于浪费。在炒时，不宜放太浓的调味品。[1]

本产品的品种是大黄鱼，产地/厂家是云南万家合源食品有限公司，用途是食用，生长环境是江海洄游，生长方式是野生，类型是鱼干，体重是0.8（公斤/尾），成活率是8（%），体长是8（cm），属性是属性值