

膨化食品 休闲食品复合调味料粉 日式烤鳗鱼味

产品名称	膨化食品 休闲食品复合调味料粉 日式烤鳗鱼味
公司名称	北京善味普达食品有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌:善味 产品标准号:Q/MGWJW001-2008
公司地址	北京市丰台区玉泉营111号西边1幢5102室
联系电话	010-63297677 13901236683

产品详情

品牌	善味	卫生许可证	京卫食证字[2007]第110106-023445号
产品标准号	Q/MGWJW001-2008	净重	20000 (kg)
原料与配料	盐、糖、味素、鱼肉粉、食品添加剂	保质期	12 (个月)
原产地	北京	生产厂家	北京善味普达食品有限公司
储藏方法	常温密封	规格	20kg*1袋/箱
生产日期	更新	售卖方式	包装
特产	否		

点：本产品具有典型的日式烤鳗鱼风味，香味搭配具有不一样的异国情调；；

适用人群：各种餐饮店面和居家调味；

包装形式：本产品为10公斤*2袋/箱（小包装形式可洽谈）；

使用方法：将本产品以4%-6%的重量比，根据个人喜好均匀撒在刚刚烤好的产品上即可；

售后服务：保质保量，如需口味调配的客户可登录我公司网站，由调味师在线指导；或电话咨询。

产品性状：为粉末状，无杂质，无异常味道，具有浓郁的日式烤鳗鱼味，不结块可通过40目筛。

储存方式：请密封置于干燥阴凉，避免阳光直射。

产品配料表：食用加碘盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香料）等。

北京善味普达食品有限公司成立于2007年，工厂座落在北京市大兴。主要经营复合调味料、即冲汤料、调味原料、腌制料、裹粉、保水剂等，为休闲食品、膨化食品、方便面调料、肉制品、饼干以及家庭调味原料等食品行业提供优质的食品原料和配料。

公司秉承"人为善，味为善"的经营理念，以研发为主导的经营模式，公司还成立了研发实验室为于北京市丰台区，强大的研发体系是公司技术力量的核心。尤其是有一大批具有丰富的研发经验的资深调味专家，保证了产品的技术的不断创新，保证了市场的不断开拓与公司的持续发展。调味坚持"品质第一、客户第一"的原则，为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

联系电话：010-6329767713901236683朱经理

联系地址：北京市丰台区右安门外东滨河路2号院4号楼8门802室

联系传真：010-63547307

随想杂谈

日式烤鳗鱼

原料：鳗鱼一条（选瘦一点的）、酱油、老酒、生姜、糖、胡椒粉、大蒜。做法：

- 1、将鳗鱼洗净，沿着骨头将肉剔出，不要剔断。
- 2、将去完骨的鳗鱼洗净后切段，放入由酱油，老酒，生姜，糖，胡椒粉，大蒜调好的汁里腌制半个小时。
- 3、烤箱预热，烤盘上包上锡纸，刷上油，170度烤二十分钟左右，期间拿出三次在鳗鱼上刷蜂蜜。

鳗鱼，别名：白鳢、白鳗、河鳗、鳗鲡、青鳢、风鳗、日本鳗。鳗鱼是指属于鳗鲡目分类下的物种总称。又称鳢，是一种外观类似长条蛇形的鱼类，具有鱼的基本特征。此外鳗鱼与鲑鱼类具有洄游特性。

鳗鱼属鱼类，似蛇，但无鳞，一般产于咸淡水交界海域。

中文名称：	鳗鱼	纲：	辐鳍鱼
外文名称：	eel	目：	鳗鲡
别称：	白鳝,白鳗,河鳗,鳗鲡,青鳝	亚目：	鳗鲡
界：	动物界	科：	鳗鲡,异鳗,蚓鳗,伪海鳝
门：	脊索动物	分布区域：	热带及温带地区水域

主要分布 鳗鱼主要分布在

中国长江、闽江、珠江流域、海南岛及江河湖泊中。

全世界的鳗鱼主要生长于热带及温带地区水域，除了欧洲鳗（*anguilla anguilla*）及美洲鳗（*anguilla rostrata*）分布在大西洋外，其余均分布在印度洋及太平洋区域。

鳗鱼种类

鳗鱼在全世界有18种，其中台湾有日本鳗、鲈鳗、西里伯斯鳗和短鳍鳗四科，但是只有日本鳗最多，其它三种都甚少见。它们在地球上都存活了几千万年，但我们对它们的了解也只不过是最近的几十年。譬如1991年才发现它的真正产卵场，它的性别原来最受环境因子和密度的控制，当密度高，食物不足时会变成公鱼，反之变成母鱼。在台湾河川中由于鳗鱼数量很少，所以大多是母鱼。常见的有：

欧洲鳗（*anguilla anguilla*）美洲鳗（*anguilla rostrata*）日本鳗（白鳗；*anguilla japonica*）

澳洲鳗（黑鳗；*anguilla australis*）非洲鳗（*anguilla mossambica*）鲈鳗（*anguilla mormorata*）

菲律宾鳗（*anguilla mormorata*）新西兰鳗（*anguilla dieffenbachi*）印尼鳗（*anguilla bicolor pacifica*）

生活习性

鳗鱼喜欢在清洁、无污染的水域栖身，是世界上最纯净的水中生物。鳗鱼在陆地的河川中生长，成熟后洄游到海洋中产卵地产卵，鳗鱼(20张)一生只产一次卵，产卵后就死亡。这种生活模式，与鲑鱼的溯河洄游性（*anadromous*）相反，称为降河洄游性（*catadromous*）。其生活史分为6个不同的发育阶段，为了适应不同环境，不同阶段的体型及体色都有很大的改变：卵期（*egg-stage*）：位于深海产卵地。

柳叶鳗（*leptocephalus*）：在大洋随洋流长距离漂游，此时身体扁平透明，薄如柳叶，便于随波逐流。

玻璃鳗（*glass eel*）：在接近沿岸水域时，身体转变成流线型，减少阻力，以脱离强劲洋流。

鳗线（*elvers*）：进入河口水域时，开始出现黑色素，却也形成养殖业鳗苗的补捉来源。黄鳗（*yellow eel*）：在河川的成长期间，鱼腹部呈现黄色。银鳗（*silver eel*）：在成熟时，鱼身转变成类似深似深海鱼的银白色，同时眼睛变大，胸鳍加宽，以适应回游至深海产卵。鳗鱼的性别是后天环境决定的，族群数量少时，雌鱼的比例会增加，族群数量多则减少，整体比例有利于族群的增加。鳗鱼苗不能用人工繁殖来培育，这主要是因为鳗鱼有很特别的生活史，很难在人为环境下来模拟。日本鳗在淡水的河川里长大为成鳗，到了夏天就开始降海洄游，也就是由河川游到海洋去产卵，和鱒鱼、鲑鱼由海洋中游回河川去产卵的溯河洄游正好相反。它的产卵场远在几千公里以外介于菲律宾和马来西亚纳群岛中间的

深海。科学家发现这个产卵场主要是因为在这里采获很多它刚孵化的仔鱼。鳗鱼的仔鱼体长体长6厘米左右，体重0.1克，但它的头狭小，身体高、薄又透明像片叶子一般，所以称为“柳叶鱼”。它的体液几乎和海水一样，所以可以很省力地随着洋流作长距离的漂送。从产卵场漂回黑潮海流再流回台湾的海边大概要半年之久，在抵达岸边前一个月才开始变态为身体细长透明的鳗线，又称为「玻璃鱼」。所以在每年12-1月间渔民们会忙着在河口附近的海岸用手叉网来捕捞正要溯河的鳗线来卖给养殖户。养殖户在买回去放养后才慢慢有色泽出现，变成黄色的幼鳗和银色的成鳗。在自然条件下，可捕到的鳗鱼的最大

个体为45厘米，体重1600克。鳗鱼在深海中产卵繁殖，在淡水环境中成长。性情凶猛，贪食，好动，昼伏夜出，趋旋光性强，喜流水，好暖。成鳗生长快，外表圆碌碌，似圆锥形，色泽乌黑而令身，近年较多人工养殖，肉质爽脆。此鱼一年四季皆常见，但以夏冬两季最为肥美可口。鳗鱼营养丰富，味道鲜美，少刺多肉，并具有清凉解暑、滋补强身的作用。另有黄鳝，属合鳃科，亦属鱼类，亦似蛇，无鳞，腹色黄，故名黄鳝。黄鳝生于池塘泥窟，或淡水河岸边，离水难以生活，给人捕获时满身涎沫滑潺。黄鳝不止是一种肉质嫩滑、味鲜美的美食，而且自古以来已认识它的滋补和医疗作用。

雄雌分辨

一般来说同年龄的鳗鱼，雌鳗比雄鳗大，且体色也较淡。