

45g洞庭酒鬼鱼 徽之皇

产品名称	45g洞庭酒鬼鱼 徽之皇
公司名称	合肥徽之皇食品集团有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:徽之皇 品种:鱼 售卖方式:包装
公司地址	安徽省合肥市肥东新城开发区和平路北
联系电话	13856008718

产品详情

品牌	徽之皇	品种	鱼
售卖方式	包装	等级	优
规格	1*120	净重	40g
原产地	安徽	保质期	见袋
生产日期	见袋	生产厂家	合肥徽之皇食品集团
储藏方法	低温避光保存	原料与配料	见袋
特产	否	产品标准号	Q/HZH0001S-2010

45g洞庭酒鬼鱼

海里的鱼营养极其丰富，尤其含有大量营养盐，使海鱼中矿物质和维生素含量更高。此外，海鱼的肝油和体油中含有一种陆地上的动植物所不具备的高度不饱和脂肪酸，其中含有被称为dha(俗称脑黄金)的成分，是大脑所必需的营养物质，对提高记忆力和思考能力十分重要。另外，海鱼中的欧咪伽3脂肪酸、牛磺酸含量都比淡水鱼高得多，对心脏和大脑具有保护作用。

从味道上来说，海鱼的味道也比河鱼鲜。王教授指出，这是因为海鱼的游动范围和游动时的力度比河鱼大，使它的肌肉弹性更好，味道鲜美。而河鱼吃起来有股土腥味，因为它们生长在腐植质较多的水里。这样的环境适合放线菌繁殖生长，细菌通过鱼鳃侵入鱼体血液中，并分泌一种带有土腥味的褐色物质，这种土腥味在烹调过程中很难去掉。

菜肴 酱味烤海鱼乃江浙地区名菜，不仅味香鲜咸，而且有极高的营养价值，受到江浙地区人民的欢迎，夏天烤海鱼喝扎啤，是消夏的一大享受。酱味烤海鱼的烤制方法如下：【需准备材料】小海鱼 5 条、竹

签5支、豆瓣酱、沙拉油各2汤匙，白糖、酱油、清水各1汤匙，蒜茸、姜汁各0.5汤匙，味精、精盐各1茶匙，植物油2汤匙。【烤制过程】

第一步：先将海鱼清洗洗净，擦干水分，然后用竹签从鱼口至尾将海鱼串好。第二步：将植物油添加至炒锅内烧至五成热，然后放入豆瓣酱、白糖、沙拉油、酱油、蒜茸、姜汁、清水、味精、精盐，慢慢炒匀后煮3分钟成酱料盛出。第三步：将小海鱼两面涂上酱料放在火上或电烤炉上面，烘烤至熟即可，烤时请注意，要边烤鱼边涂酱料。

海鱼	
简介:	海里的营养极其丰富，尤其含有大量营养盐，使海鱼中矿物质和维生素含量更高。此外，海鱼的肝油和体油中含有一种陆地上的动植物所不具备的高度不饱和脂肪酸，其中含有被称为dha（俗称脑黄金）的成分，是大脑所必需的营养物质，对提高记忆力和思考能力十分重要。另外，海鱼中的欧咪伽3脂肪酸、牛磺酸含量都比淡水鱼高得多，对心脏和大脑具有保护作用。
别名:	无
英文名:	marine fish