

大量供应淡银鱼干 各种规格齐全

产品名称	大量供应淡银鱼干 各种规格齐全
公司名称	上海冉皓贸易有限公司
价格	96.00/千克
规格参数	品牌:仙境干银鱼 净重:500 (g) 保质期:180 (天)
公司地址	上海市闵行区金都路1128号3幢4096室
联系电话	86 21 62907680

产品详情

品牌	仙境干银鱼	净重	500 (g)
保质期	180 (天)	水分含量	3 (%)
原产地	山东	生产厂家	山东蓬莱立群养殖场
等级	特级	规格	齐全
生产日期	2010年12月	售卖方式	散装
特产	是		

银鱼营养丰富，肉质细腻，洁白鲜嫩，无鳞无刺，无骨无肠，无腥，含多种营养成分。冰鲜银鱼大部分出口，远销海外，人称“鱼参”。经过曝晒制成的银鱼干，色、香、味、形经久不变。银鱼益肺止咳、宽中健胃、利水、补虚劳、养胃阴和经脉。

银鱼的营养价值非常高，鱼体中含有大量的对人体有用的维生素，蛋白质含量丰富，养胃健脾、健脑醒目，能增强人体的免疫力，同时又具有美容的功效作为一种天然的“长寿食品”为国际营养学所确认；尤适宜体质虚弱，营养足，消化不良者食用；对高脂血症患者食之亦宜。

银鱼又称“面丈鱼”、“面条鱼”。银鱼营养丰富，肉质细腻，无鳞无刺，无骨无肠，无腥，含多种营养成分。冰鲜银鱼大部分出口，远销海外，人称“鱼参”。经过曝晒制成的银鱼干，色、香、味、形经久不变。

每百克银鱼干含蛋白质72.1克，脂肪13克，热量1709.4千焦，钙761毫克，磷1000多毫克。银鱼的药用价值也很高。银鱼一身嫩肉，骨软可食，味道鲜美，高蛋白、低脂肪，食用价值高。银鱼干加工烹饪非常方便：将银鱼干浸入凉水等浸泡回软后将银鱼沥干，然后烧银鱼汤、银鱼炒鸡蛋、青椒炒银鱼、涮银鱼、酱熬银鱼、清蒸银鱼圆等，还可为其他菜的佐料，味道鲜美。营养丰富，老省皆宜。

【主要做法】：一、鸡丝银鱼汤 材料 干银鱼50克 鸡脯肉200克 鸡蛋1个 生姜1小块 淀粉适量 调料

酱油1小匙 高汤15大匙 料酒1/2大匙 胡椒粉1小匙 精盐2小匙 做法

- 1.干银鱼泡软洗净；鸡脯肉去筋，洗净切细丝，用鸡蛋清、淀粉、精盐、酱油腌渍；生姜洗净切末；
 - 2.炒锅内放入高汤、料酒、精盐，下银鱼烧开，捞出沥干装入砂锅内；
 - 3.炒锅内添加高汤，下入鸡丝，煮至鸡肉成白色时取出倒入砂锅中；
 - 4.砂锅内加精盐烧开，撇去浮沫，撒上生姜末、胡椒粉即可。特点：汤汁清澈，味道鲜美。
- 要点：一定要把银鱼泡透、泡软，否则口感不好。

二、银鱼炒蛋材料 鸡蛋3个、银鱼100克、葱2根、油3大匙 调味料 盐1茶匙、酒1大匙、水淀粉1大匙 作法

- 1.蛋打散，加入所有调味料调匀，葱洗净、切丁。 2.银鱼洗净，沥干水分，放入蛋液中调匀。
- 3.用3大匙油烧热，倒入蛋液，大火翻炒至蛋液凝固时，撒下葱花，炒匀盛出。

三、干煸香辣银鱼干

原料：银鱼干100克,青辣椒100克，蒜籽50克，干红辣椒15克，姜5克 配料：盐5克，食用油8克，生抽少许

- 做法： 1、将银鱼干漂洗干净备用； 2、干红辣椒剁碎，蒜籽切成蒜粒，青辣椒洗净后切碎，姜切丝；
- 3、油锅里倒入油，待5成热时，加入步骤2的所有原料，加适量盐，爆香；
 - 4、倒入银鱼干煸炒几分钟，注意火力保持小火即可，以免易焦；
 - 5、煸炒至无水分时，香味扑鼻，淋上生抽少许，既可关火上盘。

四、银鱼花生主料：银鱼干、花生米、海苔

辅料：盐、糖、蒜蓉、生粉、鸡精、食用油

做法：

- 1、将去皮花生炸透，蒜蓉炸好；
- 2、将水发银鱼干沾少许生粉用油炸成金黄色；
- 3、锅中放少许油油热倒入银鱼、花生米、蒜蓉、盐、糖、鸡精炒匀出锅即可。特点：香辣酥脆是极好的下酒佳肴。