

原产太湖银鱼 口感鲜美 SYS

产品名称	原产太湖银鱼 口感鲜美 SYS
公司名称	宜兴市水产有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌:SYS 净重:1000 (g) 保质期:720 (天)
公司地址	宜兴经济开发区诸桥路5号
联系电话	0510-87027885 13901533731

产品详情

品牌	SYS	净重	1000 (g)
保质期	720 (天)	原产地	太湖
生产厂家	宜兴市水产有限公司	储藏方法	冷藏
等级	出口规格	规格	44-6, 5-7, 6-8, 8-10CM
生产日期	2011年1月20日	售卖方式	包装
特产	是		

长二寸余，体长略圆，形如玉簪，似无骨无肠，细嫩透明，色泽似银，故称银鱼。春秋时期，太湖就盛产银鱼，宋代诗人“春后银鱼霜下鲈”的名句，把银鱼与鲈鱼并列为鱼中珍品。清康熙年间，银鱼就被列为“贡品”。银鱼原为海鱼，后定居在太湖繁衍，是太湖名贵特产。银鱼肉质细嫩，营养丰富，无鳞、无刺、无腥味，可烹制各种佳肴，深受国内外消费者的喜爱。银鱼又是江苏传统外贸产品，太湖牌冷冻银鱼在国外久负盛名。日本人常把银鱼与鲱鱼籽、海胆酱一起，配上调味品，制成珍贵菜肴。将银鱼晒成干，色、香、味、形，经久不变。烹制前，用水浸一下，柔若无骨，制成各类应时名菜，不比鲜银鱼逊色。银鱼的营养价值颇高。肉嫩味美，是餐桌上的珍品。每百克鲜银鱼，含蛋白质8.2克。

每年2月、3月、4月和秋季，是银鱼的自然繁殖期。幼鱼生长一两个月便可成熟。目前银鱼每年有两个捕捞季节，分别为5月中旬至6月申旬、9月中旬至10月申旬，以春秋之交为捕捞旺季。

我公司依托地理之优势，产品之优势，采用国标先进的生产设备，长年大量出口优质太湖银鱼，深受广大客户好评。