

全肉狗鱼干，狗鱼喝的乌苏里江源水，渔民也常喝

产品名称	全肉狗鱼干，狗鱼喝的乌苏里江源水，渔民也常喝
公司名称	虎林市一直鲜水产店
价格	158.00/盒
规格参数	品牌:一直鲜 型号:大狗鱼干 净重:500g
公司地址	黑龙江省鸡西市虎林市八五八农场阳光小区
联系电话	15904650763

产品详情

一直鲜全肉狗鱼干，狗鱼喝的乌苏里江源水，渔民也常喝

一、一直鲜狗鱼9大优势特点

- 1、一直鲜狗鱼喝人喝的乌苏里江水：一直鲜狗鱼喝的就是渔民捕鱼时常喝的乌苏里江水。央视曾播过江水炖鱼的节目。狗鱼是肉食动物，不仅喝人能喝的乌苏里江水，吃的也是老百姓爱吃的鱼，而且只吃荤，不吃素。
- 2、渔船直购狗鱼，比同行新鲜80%：一直鲜狗鱼是凌晨到乌苏里江边购买的新鲜活狗鱼，新鲜度比同行的死狗鱼要高80%。
- 3、鲜狗鱼4小时快速清理：刮鳞，清除内脏，切掉鳍、头尾，流水清洗，4小时快速清理，保证狗鱼足够新鲜。
- 4、10℃以下低温淡腌风干：一直鲜采用低温淡盐速腌风干工艺来制作狗鱼干。10℃以下腌制和风干；狗鱼重量的1-2%食盐速腌10小时；风干48-72个小时。低温有效抑制细菌，防止鱼肉变质，避免狗鱼干表层被过度氧化和蚊蝇叮咬。淡盐既能帮助脱水、抑菌，同时还能保鲜调味。
- 5、-18℃真空冷藏：鲜狗鱼或狗鱼干真空包装，保存在-18℃的冰柜或冷库。真空隔绝氧气，避免被氧化；冷藏扩大狗鱼保质期，且鲜味无损。
- 6、2倍于同行的鲜鱼用量，制作全肉狗鱼干：一直鲜将狗鱼干做到位，把狗鱼比较硬的部位（鳍、头、尾、大狗鱼脊椎）全部切除，恨不得连鱼刺都拔干净。被切掉部位约占狗鱼体重的40%，风干水分约占35%，4斤鲜狗鱼加工成约1斤全肉鱼干。
- 7、无土腥味的狗鱼干：乌苏里江里的各种鱼均没有土腥味，狗鱼也不例外。
- 8、6道加工环节，道道保鲜：通过采购鲜鱼、低温、控时、淡盐、真空冷藏、防暴晒、防污染等技术和手段，保证狗鱼干在每一个环节无变质无褐斑，保持自然鲜味。
- 9、狗鱼干肉厚刺少，不扎嘴：狗鱼肉质厚，刺非常少（仅比鲶鱼多一点），末端分叉成Y型，并且软化，不扎嘴。

二、狗鱼干加工6道工艺环节

- 1、凌晨江边渔船上直购鲜活狗鱼；家庭食盐腌鱼；
- 2、4小时内狗鱼预处理完毕，真空包装冷冻待腌；
- 3、10℃低温1-2%的食盐10小时淡盐速腌；
- 4、10℃低温48-72小时风干；
- 5、真空包装，-18℃冷冻；
- 6、先蒸后煎，里嫩外焦，保鲜烹饪

三、客户见证

- 1、体贴的黄总照顾父母妻儿有绝招：2014年甘肃黄老爹蜂蜜公司的黄总吃上人生首条狗鱼后，便一发不可收拾。紧接着又要订4份狗鱼干。我以为他还没尝，告诉他尝过之后再订。他说吃过了，他太太让他赶紧再订4份。2015年，黄总又订了8份狗鱼干，这回一次性订了2014年的量。看到他一次订这么多，我提醒他吃不完一定要冷冻起来。他打趣的说，“好几个爹妈呢！”
- 2、鞋匠配额定量分狗鱼：在广州市做鞋生意的杨少平先生，他买了一份狗鱼干，招呼几个工厂老板一起吃顿饭，让大家尝一尝平时见不着的狗鱼。狗鱼干是当地饭店代加工，直接和辣椒段一起炒的。当他发微博的时候，我才知道是他购买的。由于我没有这样吃过，我赶紧私信问他这样做好吃吗？他说真的好吃。最后还来一句：就是太少了，没过瘾就没了，得他们不让他们多吃才平均。就在我刚

才征询他授权我写关于杨先生的狗鱼干客户见证案例材料的时候，他还连说了两遍：上次那个鱼确实好吃，是几个工厂老板一起吃的，大家都说好吃。四、一直鲜生狗鱼干说明 1、产品净重：500克/盒 2、产品包装：盒装 3、鱼干形态：鱼块 4、添加剂：食盐 5、保质期：冷冻6个月，常温10天 6、食用方法：详情请见烹饪说明 7、产地地址：黑龙江省虎林市八五八农场乌苏里江畔 五、联系方式 QQ 号码：3538913260 手机微信：182 0467 0780（微信）一直鲜狗鱼：<http://www.gouyugan.cn>