

# 马面鱼干货冻货批发

产品名称	马面鱼干货冻货批发
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广西省北海市银海区广东路168号
联系电话	0779-7803600 13347694433

## 产品详情

剥皮鱼干一手批发货源 面包鱼干冻货批发 马面鱼干货冻货批发 专业生产剥皮鱼干货

剥皮鱼是一种温暖性近底层鱼类，主要分布于我国东、南、黄、渤海，朝鲜和日本，也见于南非。不仅产量高，而且鱼汛比较集中，其主要汛期在2月上旬至5月下旬。目前以我国东海的产量。食用剥皮鱼的注意事项-剥皮鱼的营养价值

### 食用剥皮鱼的注意事项

#### 食用禁忌

不能与寒凉食物同食

剥皮鱼本性寒凉，在食用时避免与一些寒凉的食物共同食用，比如空心菜、黄瓜等蔬菜，饭后也不应该马上饮用一些像汽水、冰水、雪糕这样的冰镇饮品，还要注意少吃或者不吃西瓜、梨等性寒水果，以免导致身体不适。

不能与啤酒、红葡萄酒同食

食用剥皮鱼饮用大量啤酒，会产生过多的尿酸，从而引发痛风。尿酸过多，会沉积在关节或软组织中，从而引起关节和软组织发炎。

北海鱼臻鲜贸易有限公司

地址：广西省北海市银海区广东路168号

联系人：李虹霖

手机（微信）：13347694433 座机：0779-7803600 QQ（邮箱）：401666762

公司主营：冷冻海鲜批发、海鲜干货批发、鱿鱼干、墨鱼干、马鲛鱼干、白帆鱼干、剥皮鱼干、鳗鱼干、银鱼干、红鱼干、沙丁鱼干、带鱼干、葵龙鱼干、对虾干、沙虫、海参干，海味零食等批发。

郑重承诺：一手货源，自有晒场，自有冷库，质量保证！

不宜食用剥皮鱼的人群

性病患者：

血小板减少、血友并维生素K缺乏等性病患者要少吃或不吃剥皮鱼，剥皮鱼中所含的20碳5烯酸，可抑制血小板凝集，从而加重性病症患者的症状。

肝硬化患者：

肝脏硬化时机体难以产生凝血因子，加之血小板偏低，容易引起，如果再食用富含20碳5烯酸的剥皮鱼，会使病情急剧恶化，犹如雪上加霜。

皮肤病患者：

皮肤病患者之所以不能吃剥皮鱼是因为剥皮鱼中所含的蛋白质在进入人体后，可作为一种过敏原，对机体产生过敏反应，如发痒起块等，或使原来的皮肤病复发、加重。所以皮肤科医生视剥皮鱼为病因之一，要求某些病人禁忌。

剥皮鱼的营养价值

剥皮鱼资源丰富，含有蛋白质、维生素及脂肪等营养成分，营养价值不比其它鱼类差，是一种价廉物美的食用鱼类。但由于鱼的外观难看，一般消费者习惯上不太爱吃。个别的人吃了有过敏性反应，因此对这种鱼产生了怀疑，市场上不受欢迎。

剥皮鱼的做法

剥皮鱼鱼肉比较淡，因此用豆豉、酱油、姜丝、蒜蓉焖煮。切片煮汤，用一点芫荽和姜丝调味，非常可口，不妨一试。剥皮鱼肉可以制成美味鱼松，成品比传统的鱼松优越。肌肉纤维长，色香味佳的小包装方便食品。又可制成烤鱼片，干烤剥皮鱼，配以玉兰、冬菇、油菜，香菜。特点是色枣红、味清、鲜、香。还有醋溜剥皮鱼，配料莴笋、木耳、油菜。成品金红色，味香、焦、酸略甜，都别有风味。

另外，剥皮鱼还可以用盐水焖煮。煮时可配以胡椒粒，以提高鲜味。这种煮法能地保留剥皮鱼的鲜味，鱼肉也更显鲜嫩滑爽，焖煮的汤汁更是下饭的好料。

## 剥皮鱼的简介

剥皮鱼是一种温暖性近底层鱼类，主要分布于我国东、南、黄、渤海，朝鲜和日本，也见于南非。不仅产量高，而且鱼汛比较集中，其主要汛期在2月上旬至5月下旬。目前以我国东海的产量为，年产量已达25万吨左右，已成为我国仅次于带鱼的第二位的海洋经济鱼类品种。

剥皮鱼肝大，可制鱼肝油。肝占全鱼重量的3.9~7.4%，含油量高达50~60%。油灰还可代替桐油灰。鱼骨可做鱼排罐头，头皮内脏可做鱼粉。鱼皮能制取成可溶性食用鱼蛋白。这是一种富含蛋白质的营养食品，不仅含多种氨基酸，而且易被人体消化吸收。因此对于年幼儿童以及一般体弱多病者都是一种良好的营养食品。不过所制得食用蛋白具有特殊的腥臭味，所以会影响其食用价值。

剥皮鱼干一手批发货源 剥皮鱼干一手批发货源 面包鱼干冻货批发 马面鱼干货冻货批发 专业生产剥皮鱼干货