

海鱼和淡水鱼的区别，餐厅承包的浅析！

产品名称	海鱼和淡水鱼的区别，餐厅承包的浅析！
公司名称	深圳鸿业餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗大道欢城广场B座1205-1206室
联系电话	0755-84567021 13632687501

产品详情

海鱼和淡水鱼的区别，餐厅承包的浅析！

鱼有海鱼和淡水鱼之分，海鱼主要生长在海里，淡水鱼一般生长在河里等淡水区域。同样都是鱼，只是它们的生长环境不一样，那么它们之间有什么区别呢？今天，餐厅承包鸿业小编来为大家浅析一下！

海鱼和淡水鱼的区别：

1、营养物质的差别

海鱼和淡水鱼的营养物质的差别不大，无论是海鱼还是淡水鱼，这两种鱼都含有丰富的蛋白质和矿物质，脂肪的含量都非常少。海鱼还是淡水鱼都是老少皆宜的进补最佳选择。如果真的要分出哪一种鱼营养更丰富，鸿业小编告诉您海鱼的营养物质种类更丰富含量也更多。

2、海鱼的口感更好

海鱼的口感比淡水鱼的口感好，主要是因为的海鱼生长在海里游动范围和游动力度非常大，所以海水的肌肉弹性更好味道也更鲜美。除此之外，淡水鱼主要以河里的腐生物为食，而且游动范围也较小，淡水鱼的身上还有土腥味，所以海鱼的口感更好。

3、海鱼比淡水鱼刺少

淡水鱼刺多，尤其是密密麻麻的毛刺，而海鱼则没有这样多的鱼刺，海鱼就一根主鱼骨贯穿整个鱼身，没有毛刺，吃起来非常方便。

1、海鱼价格一般比淡水鱼昂贵

由于成本不同，海鱼价格比淡水鱼贵上几倍到十倍。

海鱼和淡水鱼的区别就分享到这里了，希望大家喜欢。鸿业餐饮集团主营深圳饭堂承包，食堂承包，膳

食服务，食堂服务，蔬菜配送，学校饭堂承包等，网址：<https://www.szhongyefood.com>，服务热线：4008-568-138。