

红鱼肚 清水肚 竹节鱼肚 斑马鱼肚

产品名称	红鱼肚 清水肚 竹节鱼肚 斑马鱼肚
公司名称	阜阳市颍东区冉庙乡红飞食品经营部
价格	88.00/斤
规格参数	
公司地址	颍东区冉庙乡张桥村
联系电话	18556579005

产品详情

红鱼肚使用时凉水浸泡即可，泡发时间12小时左右，急用时也可以使用热水泡发，注意掌握温度和发制时间。正常1斤干红鱼肚可以发制4-5斤鲜品，不能过分求泡发量，应根据菜品口感的要求决定！红鱼肚简介红鱼肚，即鱼鳔、鱼胶、白鳔、花胶，是由鱼的沉浮器官，经剖制晒干而成。一般有鲟鱼肚、鲢子鱼肚等，属四大海味之一，近代被列入“八珍”之一。产于我国沿海，以广东的“广肚”为***。福建的“毛鱼肚”较次于“广肚”，但也是佳品。红鱼肚质量鉴别首先红鱼肚以色泽明亮，无黑色血印的为好，干货状态中间筋的部位微黄属于正常，水法后基本上也是晶莹剔透的。其次越大越厚，其质量越好；涨发后形体大，价格也高。而一些小鱼的肚薄则价低，鱼肚以形体平坦、完整，边缘齐整为佳，一些搭片虽形体不小，也很厚，但涨发易夹心、不透、质逊。最后鱼肚越干越好，对光照看，应透明感，质地洁净，无血丝等物，色泽透亮为佳。受潮鱼肚灰暗无光泽，质次。有的鱼肚在干制时中心部分未能干透，呈四面透明，唯独中心呈玉白色，此种鱼肚被称为“花心鱼肚”质差。保存方法干红鱼肚最怕受潮、生虫，可存放于阴凉通风环境中，当然冷库是比较好的选择。发好的鱼肚不宜久存，建议根据使用量发制，万一有剩余的请用冰水保存，不可冷冻，否则严重影响口感。泡发鱼肚红鱼肚在食用前，必须提前泡发，其方法有油发和水法两种。质厚的鱼肚两种发法皆可，而质薄的鱼肚，水发易烂，还是采用油发较好。1. 油发前先用温水把红鱼肚洗净沥干，然后放进温油锅中炸。油要保持低温才能保证质量，炸时不要炸焦发黄、外焦里不透。当鱼肚炸到手一折就断，断面如海绵状时，就可捞出。但要注意鱼肚因厚薄不一，不会同时炸好，发好的要先捞出，以免过火。2. 水发前先用清水把鱼肚浸泡几小时，并洗刷干净，然后开水停止加热放入鱼肚，待水自然凉后鱼肚也就发制好了。3. 有时候根据菜品的不同可以适当控制发制效果，以便做出更美味的菜肴。