

# 大崎蟹柳 500 (g) 蟹肉

产品名称	大崎蟹柳 500 (g) 蟹肉
公司名称	上海明大食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	净重:500 (g) 原料与配料:蟹肉 保质期:365 (天)
公司地址	中国 上海市普陀区 上海市铜川路990弄5区72号
联系电话	86 021 62651988 13816658886

## 产品详情

净重	500 (g)	原料与配料	蟹肉
保质期	365 (天)	原产地	日本
生产厂家	明大食品	储藏方法	冷冻
等级	AAA	规格	kg
生产日期	2010.12	售卖方式	包装
特产	是		

主料：蟹肉 150克 草鱼 150克 辅料：冬笋 50克 丝瓜 20克 鸡蛋清 15克 调料：盐 2克 味精 1克 胡椒粉 1克 葱汁 5克 姜汁 3克 料酒 5克 香油 5克 植物油 40克 黄豆粉 20克 各适量 鱼烩蟹柳的做法：1.鱼脯去皮，切成长8厘米、粗0.3厘米的丝，加入精盐、蛋清豆粉（蛋清15克加豆粉10克）拌匀。蟹柳、熟（煮熟）丝瓜皮、冬笋（煮熟）切成0.3厘米的丝。2.将精盐、味精、胡椒粉、姜葱汁、料酒、芝麻油、鲜汤、水豆粉10克（豆粉5克加水）调成咸鲜味汁。3.炒锅置火上，烧油至三成热，放入鱼丝滑散籽，滗去余油，加入蟹柳丝、熟冬笋丝、丝瓜皮丝烩炒至匀，倒入咸鲜芡汁。待收汁稠后推匀，起锅装盘即成。

蟹柳是一种用鱼肉糜做的加工食品，虽然名称叫“蟹柳”，其实成份是鱼肉，源自日本，正式名称叫鱼肉糕，鱼肉糕的红白两种颜色是日本人用于喜庆之事非常吉利的组合。“柳”本来是中华饮食的名词，用来指成形的肉块或肉片，可以看到清晰的纹路，剔除骨头以后光剩下肉的一种做成了长条状的半成品食品。蟹柳因为做的形状是长条的，而且红白相间的成色状似蟹肉，所以通俗上习惯性的被称为“蟹柳”。蟹柳的生产从原料处理到成品（鱼糜熟制品）的整个加工过程大体可分为两个阶段，第一阶段是原料加工，相当于冻鱼糜加工部分，后一阶段是成品加工，成品加工从擂溃加料到成品为止的基本工序如下：鱼片——采肉（选择弹性较差的或者褐色肉鱼类等颜色较深的原料加入淀粉等辅助材料擂溃加料）——漂洗（根据鱼糜质量要求，指定漂洗的次数，一般最高也就3次可以哪，如果做鱼丸。一次就可以）——精滤（去出其中的皮、肉筋、骨头、鱼鳞等）——压榨（去出多余的水分，一般鱼糜水分在80%以下）——调配（加抗冻剂、保水剂等）——成型、包装——速冻（成品）

蟹柳是一种用鱼肉糜做的加工食品，虽然名称叫“蟹柳”，其实成份是鱼肉，源自日本，正式名称叫鱼肉糕，鱼肉糕的红白两种颜色是日本人用于喜庆之事非常吉利的组合。

“柳”本来是中华饮食的名词，用来指成形的肉块或肉片，可以看到清晰的纹路，剔除骨头以后光剩下肉的一种做成了长条状的半成品食品。蟹柳因为做的形状是长条的，而且红白相间的成色状似蟹肉，所以通俗上习惯性的被称为“蟹柳”。

蟹柳的生产从原料处理到成品（鱼糜熟制品）的整个加工过程大体可分为两个阶段，第一阶段是原料加工，相当于冻鱼糜加工部分，后一阶段是成品加工，成品加工从擂溃加料到成品为止的基本工序如下：

鱼片——采肉（选择弹性较差的或者褐色肉鱼类等颜色较深的原料加入淀粉等辅助材料擂溃加料）——漂洗（根据鱼糜质量要求，指定漂洗的次数，一般最高也就3次可以哪，如果做鱼丸。一次就可以）——精滤（去出其中的皮、肉筋、骨头、鱼鳞等）——压榨（去出多余的水分，一般鱼糜水分在80%以下）——调配（加抗冻剂、保水剂等）——成型、包装——速冻（成品）