

# 中国农业大学食品学院副教授教你辨别真假染色黄花鱼

产品名称	中国农业大学食品学院副教授教你辨别真假染色黄花鱼
公司名称	烟台骅达供应链管理有限公司
价格	20.00/斤
规格参数	品牌:骅达 网站: <a href="http://www.hwadascm.com">http://www.hwadascm.com</a> 产地:烟台
公司地址	山东省烟台市经济技术开发区八角社区B-1小区 (注册地址)
联系电话	15753595101

## 产品详情

真的黄花鱼黄色只能长在鱼的肚皮上，不会长在鱼鳞上，鳞片应该是透明的。肚皮金黄，脑袋稍微大一点，尾底比较细长，尾巴处比较细长 真黄花鱼是黄褐色，正宗黄花鱼头顶带刺，比较拉手，假黄花鱼头没有刺。（[www.hwadascm.com](http://www.hwadascm.com)）一看鱼的外观大小及形状：正宗的黄花鱼鱼体呈长椭圆形，头比较大，尾柄较细长，体黄褐色，腹面金黄色，鱼鳍黄色或灰黄色，唇橘红色，背鳍和臀鳍的鳍条基部三分之二以上披小圆鳞。而假冒的鱼没有鲜明的黄色。或是有鲜亮的黄色，染过色。

二看颜色：有时我们经常去买一些东西，回家一泡，发现掉色，就会非常担心，担心买到假货。我们买到的黄花鱼。真的黄花鱼颜色不容易泡下来。现在市场上的假冒黄花鱼多数是直接涂抹色素，真黄花鱼的黄颜色较淡、较柔和，而假黄花鱼的颜色普遍着色较重。假黄花鱼直接染色，用卫生纸或是手轻轻一摸，便有黄色掉下来。

给“黄花鱼”卸妆

三靠手搓：对于染色的鱼，用白卫生纸擦其鱼身，纸上一般会留下明显黄色;而冷冻成一大坨(成块)的染色鱼，有的冰面也会呈现黄色。假黄花鱼浸泡水中约5分钟，水可能变成啤酒色。四是看价格：黄花鱼在我国海域的产量非常小，价格较贵。而白姑鱼价格较低。如果您在市场上看到几元一斤的黄花鱼，那么应该就是假黄花鱼。黄花鱼一般出水就死，采用冰鲜的方式进行保鲜，市面上的正品黄花鱼一般是冰鲜黄花鱼。所以在购买时不要过份追求新鲜。