

橡皮鱼批发北部湾马面鱼

产品名称	橡皮鱼批发北部湾马面鱼
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

橡皮鱼批发北部湾马面鱼 橡皮鱼马面鱼批发价 橡皮鱼马面鱼北部湾产地批发价

马面鱼学名为绿鳍马面鲀，隶属于鲀形目、革鲀科，俗名橡皮鱼、剥皮鱼。马面鲀是外海暖温性底层鱼类，杂食性。沿海有一定产量，鱼肉的蛋白质含量较高，是一种营养丰富的大众化食品。该物种的模式产地在烟台。分布于朝鲜、日本、印度洋非洲东岸以及中国东海、黄海、上海地区见于长江口等海域，属于外海近底层鱼类。在上海和闽浙一带被称为橡皮鱼；在北方被称为扒皮鱼、面包鱼。随着新资源的探索、新渔场的不断开发，马面鱼的产量也逐年增加。我国东海马面鱼的产量为最多，已成为仅次于带鱼居我国第二位的海洋经济鱼类。

中文学名

马面鲀

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，自由晒场，自有冷库，质量保证！

拉丁学名

Thamnaconus septentrionalis (Gunther,1874)

别 称

橡皮鱼、面包鱼、马面鲀

二名法

绿鳍马面鲀

分布区域

东海、黄海及渤海，也见于朝鲜半岛、日本海及太平洋西北部

马面鱼全身是宝,我们应该珍视它，又要合理开发利用。

红烧马面鱼

原料：马面鱼。

配料：生姜、葱、料酒、蒜、老抽、味精、干辣椒。

做法：1、把马面鱼先洗干净，在鱼身上划几刀，便于入味。放上少许盐，生抽。腌制一会；

2、锅内放少许油，油热放生姜.再将马面鱼两面都煎一下。然后放少许水，要浸过大半部分鱼，放入辣椒料酒。水开小火，熬至汤有点浓，这时酌情放盐，放入蒜，味精，葱。1-2分钟起锅

葱油马面鱼

1．把马面鱼去头和内脏，剥去外皮洗净，然后在正背面各自划上几刀。

2．用盐均匀地抹在鱼的两面和肚子里腌一个晚上（因为鱼大，时间短，不容易入味）盖上保鲜膜，放入冰箱

保存。

3．在鱼身上放入姜片加入适量的料酒，上锅蒸15分钟，（一般鱼不是很大的话，10分钟就可以了，从水开后的时间算起）

4．鱼蒸好后在锅里闷一会，然后端出，在鱼身上撒上葱花。

5．热锅下油，等油温升到一定程度（我一般等油冒烟后）把热油直接淋在鱼身上，这时就会听到（吱）的声音和闻到葱的香味了。

表1：马面鲀营养成分

品种	可食部分%	水分%	蛋白质%	脂肪%
马面鲈	46.5 ~	80.2 ~ 82.2	16.1 ~ 17.7	0.2 ~ 0.4

表2 马面鱼皮(干)的氨基酸含量

名称	微克/毫克	百分比含量%	名称	微克/毫克	百分比含量%
甘氨酸	1.992	14.96	缬氨酸	0.176	2.058
脯氨酸	0.711	8.182	亮氨酸	0.156	2.05
丙氨酸	0.859	7.65	苯丙氨酸	0.098	1.6
谷氨酸	0.465	6.84	异亮氨酸	0.86	1.128
精氨酸	0.34	5.988	蛋氨酸	0.074	1.151
门冬氨酸	0.320	4.263	赖氨酸	0.188	2.7
丝氨酸	0.285	2.99	甲硫氨酸	0.066	0.99
苏氨酸	0.184	2.186	酪氨酸	0.031	0.566

橡皮鱼批发北部湾马面鱼 橡皮鱼马面鱼批发价 橡皮鱼马面鱼北部湾产地批发价