

优质高产海水淡化后鲈鱼苗、梭鱼苗

产品名称	优质高产海水淡化后鲈鱼苗、梭鱼苗
公司名称	李玉富（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	种类:海水鱼 品质:活鱼 品种:梭鱼
公司地址	中国 山东 东营市河口区 东营市河口区海盛路南首
联系电话	86 0546 13705465317 13780781321

产品详情

种类	海水鱼	品质	活鱼
品种	梭鱼	体重	0.0008（公斤/尾）
体长	2--5（cm）	原产地	山东

我处位于黄河入海口的山东省东营市，紧邻渤海湾，中国第二大油田胜利油田就座落在这里。每年自四月份起，这里大量出产野生鲈鱼苗、梭鱼苗、狗鱼苗、半滑舌鳎苗、文蛤苗及其它贝类苗种。以其价格低、成活率高、生长速度快、肉质鲜嫩、骨刺少等特点，多年来深受养殖户的青睐。产品远销台湾、广东、福建、浙江、江苏、北京、新疆、辽宁等地。也是一些地方政府作为水域放流用苗的首选。因鲈鱼苗、梭鱼苗海淡水均可养殖，是一些内陆湖区作为增加地方鱼类品种、增加养殖效益的首要措施。也使老百姓的餐桌上更加丰富多彩，不靠海边照样能吃到鲜活的海水产品鱼。本部批零兼营，还可与各地育苗场合作，通过其销售网络，分销给各养殖场、养殖户。热忱欢迎新老客户洽谈合作！共创财富！电话：一三七零五四六五三一七。地址：山东省东营市众发水产经营部。

鲈鱼是低温性鱼种，虽然属于近海水域鱼类，但在早春之始，喜游向近海沿岸及河口淡咸水交汇的低盐度区索饵和产卵。鲈鱼的适应能力非常强，幼鱼可以进入纯淡水的河沟和湖泊等水体中生活。其回游规律是，每年5月份在海口产卵后开始溯江回游，到10月份气温转冷，又回游到浅海。

鲈鱼分布于太平洋西部、我国沿海及通海的淡水水体中均产之，黄海、渤海较多。为常见的经济鱼类之一，也是发展海淡水养殖的首选品种。

清蒸鲈鱼的做法：

原料：鲈鱼1条约600克，蛤仔5粒，猪肉6片，火腿3片，大白菜适量。做法：1、鲈鱼去鳞，剖净，用刀划双面各2刀。大白菜洗净对切，猪肉、火腿均切片，蛤仔洗净备用。2、大白菜摆放碗内，再放入鲈鱼，然后将蛤仔排放碗边。猪肉及火腿摆在鱼背上。3、洒上盐、味精及适量清水于碗内。将鲈鱼放锅中，

隔水蒸30分钟即可。

鲈鱼的功效：具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效，对肝肾不足的人有很好的补益作用。鲈鱼还可治胎动不安、产生少乳等症。准妈妈和产生妇女吃鲈鱼是一种既补身、又不会造成营养过剩而导致肥胖的营养食物，是健身补血、健脾益气和益体安康的佳品。另外，鲈鱼血中还有较多的铜元素。铜能维持神经系统的正常的功能并参与数种物质代谢的关键酶的功能发挥。铜元素缺乏的人可食用鲈鱼来补充。