

# 北海银鱼白饭鱼白公鱼批发

产品名称	北海银鱼白饭鱼白公鱼批发
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

### 北海银鱼白饭鱼白公鱼批发

产品名称:北海生晒淡干白帆鱼产品规格:30斤一箱包装,晒场直接收回来再打包,散装货产品干度:约8.5成干左右(较淡、并非完全淡)保质期:常温下保存1个月(有太阳暴晒过能存放时间更久点),收到货后尽快放入冰箱冷冻层可保存约12个月.干度为8.5成干,因为是不添加防腐与漂白,收到货即刻放冷库或者冰箱保存

### 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,自有晒场,自有冷库,质量保证!

产品特点:北海白帆鱼,北海船收新鲜银鱼,品质保证,北海特产,北海海域环境好,海鲜味道鲜美,供应全国各地,一手货源

野生水晶鱼干，以野生水晶鱼精工风干而成。水晶鱼，因鱼身透明而得名。水晶鱼在捕捞起水后，只能采用风干，如果放在太阳底下烘晒时，要用席子遮挡阳光，如果让阳光直晒的话，鱼在晒干后身上会有黑斑点，颜色也会比较深，鱼身变得不透明，这样就会影响它的外观了。水晶鱼鱼身很小，在很短的时间内就能被风干，所以风干后的鱼，不但能清晰地看见鱼体骨骼，而且味道特别的鲜，很有弹性，没什么腥味。它是一款很好的营养美味和送礼佳品。

注：这个是加盐晒的小咸鱼，请先泡上半小时左右再烹饪！鱼不大，盐分也很容易稀出来的。可用来炸，牙齿不好趁热吃，鱼身还较软，能咬的待凉些再吃，很有嚼劲

下图是晒了两天的银鱼，已经很干了，一两有40条左右！

银鱼又称公干鱼、水晶鱼、白饭鱼等等。自古以来都受到人们的喜爱，它含有丰富的蛋白质和钙，肉嫩刺少，老幼都可以食用，

是配稀饭的好菜肴；总而言之，不仅营养丰富，而且美味可口。油炸或者香煎都是非常不错的，香香的，脆脆的，甜甜的！

北海银鱼白饭鱼白公鱼批发