

大白鱼批发，大白鱼专卖店

产品名称	大白鱼批发，大白鱼专卖店
公司名称	抚远市抚远镇中信乌苏里江鱼行
价格	.00/个
规格参数	大白鱼批发:大白鱼批发 大白鱼批发:大白鱼批发 大白鱼批发:大白鱼批发
公司地址	抚远市抚远镇步行街中段
联系电话	15663079805

产品详情

乌苏里江鱼行坐落于美丽的抚远市，地处黑龙江、乌苏里江交汇的三角地带。抚远市地处中国陆地东端，也是中国早见到太阳的地方，抚远拥有275公里的中俄界江黄金水道，与俄罗斯第二大城市哈巴罗夫斯克隔江相望，乌苏里江是全国野生鱼品种多、分布广、资源为丰富的淡水流域，抚远水产资源丰富，三江交汇盛产大马哈鱼，鲟鳇鱼三花五罗等名优特产鱼，抚远是中国大马哈鱼之乡，中国鲟鳇鱼之乡，抚远市生态资源保存完好，是世界上仅存的三大黑土带之一，土质肥沃。中国大湿地——三江湿地，位于抚远市境内，湿地面积300万公顷 乌苏里江鱼行主要经营鱼类品种：大马哈鱼，鲟鳇鱼，大白鱼，哲罗鱼，法罗鱼，同罗鱼，胡罗鱼，雅罗鱼，鳌花鱼，鳊花鱼，鲫鱼花鱼，岛子，七里浮子，牛尾巴子，鲤拐子，草根棒子，鲫鱼瓜子，鲢子，嘎牙子，鲑鱼球子，狗鱼棒子，柳根子，船丁子，斑鳞子，黄姑子，红眼瞪子，山鲤鱼，沙姑鲈子，白漂子40多种乌苏里江野生鱼，全国合作餐厅，饭店200余家本鱼行以诚信为本，精诚合作，薄利多销，携手共赢的经营理念

，真诚希望全国各地新老朋友，保持长期稳定的合作，共同进步共同发展，客户至上，让您更省心省力，您的成功就是我们的成功！ 乌苏里江鱼行主营野生鱼40多种??全国合作餐厅，饭店200余家，鱼行距今已有10多个年头，在抚远当地有一定的关系人脉，货源充足能长期供货，与本鱼行以诚信为本，精诚合作，薄利多销，携手共赢的经营理念

，真诚希望全国各地新老朋友，保持长期稳定的合作，共同进步共同发展，客户至上，让您更省心省力，您的成功就是我们的成功！

兴凯湖大白鱼如何清蒸,蒸兴凯湖大白鱼的做法又是一年开江时，也只有咱东北人才有口福尝到“开江鱼”的鲜美滋味。前几天，呼兰的大哥给我们送来了两条鱼，一条是草根、一条是岛子。草根是鲜活的，有半米多长，4斤多重，这条不是“开江鱼”而是“开池鱼”，虽是养鱼池中养殖的，但越冬后也格外鲜美。另一条，却很惊艳，它就是我一直期待中的“松花江大白鱼”，印象中哈尔滨市场上以罕见多年，2004年曾有媒体报道，松花江大白鱼每年的非禁捕期发现量仅为个位数。 松花江名鱼以“三花、五罗、十八子”为最，十八子中岛子名列第一。岛子是地方俗名，大白鱼也是地方俗名，此鱼学名为“松花江翘嘴红鲌”。 松花江大白鱼在黑龙江、松花江、乌苏里江和嫩江等河道中虽有分布，但尤以松花江中下游数量为多，这也是冠以松花江之名的原因。 千万不要把他同兴凯湖大白鱼混同，两鱼虽同属鲤科鱼类，却有区别，松花江大白鱼与兴凯湖大白鱼相比其头部较长，眼睛小，侧线居于中轴线下方。背鳍高，约与头长相等；胸鳍达至或超过腹鳍基部。腹腔膜银白色。鳃

二室。体为银白色，上部色较深，鳍略带土黄色，边缘灰黑色。松花江大白鱼没有兴凯湖大白鱼珍贵，八十年代时还较常见，当时经营溜炒菜的大、中型国营饭店都有大白鱼菜肴。烹调方法多以清蒸、油浸、清炖为主。同时它又是做鱼泥子的好原料，用其肉刮成的泥子，色泽洁白，鲜嫩味美。

既然有缘遇到珍贵的松花江大白鱼，那也不能辜负它的美味。我们带着它和还不时甩尾巴的草根，来到了道台府膳食第四代传人郑树国先生经营的“老厨家道台食府”，请这里的大厨为我们烹调。这条松花江大白鱼身长有30厘米左右，体重一斤半多，虽不是活的却很新鲜，由于是“开江鱼”，略显瘦削。厨师采用了哈尔滨传统的油浸做法，哈尔滨名厨魏志春当年赢得“满汉全席”擂台赛冠军的菜品之一就是“油浸白鱼中段”，只不过用的是兴凯湖大白鱼。郑树国先生说，八十年代时他还经常吃到松花江大白鱼，这次的松花江大白鱼的品质是非常不错的。不一会，久违的“油浸松花江大白鱼”上桌了，长条形鱼池中，亭亭玉立的大白鱼卧在金黄色的油汁中，给人以赏心悦目之感。我们像欣赏一件艺术品一样，久久不忍下箸。这是属于哈尔滨自己的名菜，年轻一代只闻其名，而很少有人品尝过，我们也是第一次吃它，鱼肉很软很嫩，确实不是寻常江鲜所能比拟，虽然我无法根据以往的经验来评判它的味道是否如此，但从前吃过它的郑树国先生说，这次要比他吃过的还好。

那条鲜活的大草根也是“十八子”之一，俗名草根棒子。以“一鱼三吃”烹制，鱼头炖汤取其鲜，鱼中段溜鱼片取其嫩，鱼尾部红烧，取其香。回想几个月前还向不挂幌的“二龙江鱼馆”预定，如有松花江大白鱼立刻通知我们。而今美梦成真，品尝到了鲜美的“松花江大白鱼”，这也是对我们寻访美食多年的回报吧。在此也特别感谢大哥的赠予。