

大黄花/养殖黄花鱼/海产品/水产品

产品名称	大黄花/养殖黄花鱼/海产品/水产品
公司名称	青岛城阳金利源水产批发公司
价格	275.00/件
规格参数	品牌:优质大黄花 净重:7.5kg/箱(g) 保质期:-18度以下180(天)(天)
公司地址	中国 山东 青岛市城阳区 海鲜批发市场水产南23号-金利源水产
联系电话	86 0532 87864289 15864251658

产品详情

品牌	优质大黄花	净重	7.5kg/箱(g)
保质期	-18度以下180(天)(天)	原产地	福建
售卖方式	包装	特产	是

本公司批发销售各类水产品,冷冻水产品鱼类,有带鱼,鲅鱼,黄花鱼,鲳鱼,及各种虾类,本人家族经营水产业已有多年经验,长期可供应各种市场需求急冻水产品,鲜活水产品,可定货。讲求信誉第一,品质保证。如有需要可联系本人详谈详情登陆<http://www.qdjinliyuan.cn/>

食谱

红烧黄花鱼

原料:黄花鱼,猪肥瘦肉,青蒜,青菜,鲜姜,大葱,绍酒,醋,酱油,芝麻油,花生油,精盐。做法:将活黄花鱼刮去鳞,掏净内脏及鳃,洗净。在鱼身两面剖上斜直刀,用精盐腌渍。猪肥瘦肉切丝、青菜切段。炒锅内加花生油、中火烧至六成热,用葱段、姜片煸炒几下,倒入肉丝煸至断血,放入绍酒、醋,加入酱油、清汤、精盐烧至沸,将鱼入锅内小火熬炖20分钟,撒上青菜、青蒜,淋上芝麻油盛汤盆内即成。

雪菜黄鱼汤

原料:黄花鱼,雪菜。熟猪油、料酒、味精、精盐、葱各适量。做法:黄鱼剖开洗净,分别在鱼身两侧剖上波浪花刀,雪菜切成末。炒锅置旺火上烧热,投入黄鱼,煎至两面金黄,倒入酒,加盖焖一下,再加清水,用旺火烧沸,加盖用文火焖10分钟,至汤呈乳白色时加入雪菜、精盐和葱段,再用旺火烧沸,下味精,起锅装入大汤碗中即可。

瓢馅黄花鱼

原料：黄花鱼，猪肉。 调料：油、料酒、蛋清、淀粉、味精、汤、葱、姜、蒜、盐、明油各适量。 做法：黄花鱼剔出大刺，洗净肉泥加调料调好口味，装入鱼腹中。鱼放盘内，加料酒、葱、姜、蒜烹锅，汤沸调好口味，勾芡、淋明油，浇在鱼身上。

五柳黄花鱼

原料：黄花鱼1条（约600克），红辣椒、蛋黄各1只，葱1条，五柳料100克，生粉适量，糖醋汁1杯。 调味料：盐3/4茶匙，胡椒粉少许。 做法：1、将黄花鱼打鳞、去鳃及内脏，洗净擦干水。2、蛋黄打散，加入调味料和少许生粉拌匀，将鱼身内外抹匀，拍上干生粉。3、烧滚油，用中火将黄花鱼炸至香脆，呈金黄色后上碟。4、红辣椒、葱分别切丝，五柳料飞水候用，烧热镬，倒入糖醋汁，加入红椒丝、五柳料煮滚，用生粉加水推成薄芡，淋于鱼身上，面上撒葱丝即成。 贴士：1、五柳料是由芥头丝、酸姜丝、木瓜丝、冬瓜丝、红萝卜丝等组成，去杂货铺可买到。2、糖醋汁制法可参照做糖醋排骨的做法。

红烧黄花鱼

原料：黄花鱼1000克，猪肥瘦肉、青蒜、青菜各100克，鲜姜10克，大葱15克，绍酒20克，醋15克，酱油10克，芝麻油10克，花生油250克，精盐7.5克。 做法：1、将活黄花鱼刮去鳞，掏净内脏及鳃，洗净。在鱼身两面剖上斜直刀，用精盐腌渍。2、猪肥瘦肉切丝、青菜切段。3、炒锅内加花生油、中火烧至六成热（约150℃）、用葱段、姜片偏炒几下，倒入肉丝偏至断血，放入绍酒、醋，加入酱油、清汤、精盐烧至沸，将鱼入锅内小火熬炖20分钟，撒

茄汁儿黄花鱼

上青菜、青蒜，淋上芝麻油盛汤盘内即成。 特点：鱼肉软绵，烂而不糜，汤汁醇厚。

糖醋黄花鱼

原料：大黄花鱼1条（约500克重），葱花、蒜茸、精制盐、胡椒粉、糖、醋、麻油，淀粉各适量，植物油500克。 做法：1、在黄花鱼身上斜切几刀，用盐涂匀鱼身内外，拍干淀粉在鱼上。2、锅置旺火上，放入足量油，将鱼浸油炸至身硬捞起，待油再滚，将鱼翻炸，捞起上盘。3、锅里留余油少许，放各项佐料，用湿粉打芡，淋在鱼面上即成。 食谱

红烧黄花鱼

原料：黄花鱼，猪肥瘦肉，青蒜，青菜，鲜姜，大葱，绍酒，醋，酱油，芝麻油，花生油，精盐。

做法：将活黄花鱼刮去鳞，掏净内脏及鳃，洗净。在鱼身两面剖上斜直刀，用精盐腌渍。猪肥瘦肉切丝、青菜切段。炒锅内加花生油、中火烧至六成热，用葱段、姜片煸炒几下，倒入肉丝煸至断血，放入绍酒、醋，加入酱油、清汤、精盐烧至沸，将鱼入锅内小火熬炖20分钟，撒上青菜、青蒜，淋上芝麻油盛汤盆内即成。

雪菜黄鱼汤

原料：黄花鱼，雪菜。熟猪油、料酒、味精、精盐、葱各适量。

做法：黄鱼剖开洗净，分别在鱼身两侧剖上波浪花刀，雪菜切成末。炒锅置旺火上烧热，投入黄鱼，煎至两面金黄，倒入酒，加盖焖一下，再加清水，用旺火烧沸，加盖用文火焖10分钟，至汤呈乳白色时加

入雪菜、精盐和葱段，再用旺火烧沸，下味精，起锅装入大汤碗中即可。

瓢馅黄花鱼

原料：黄花鱼，猪肉。

调料：油、料酒、蛋清、淀粉、味精、汤、葱、姜、蒜、盐、明油各适量。

做法：黄花鱼剔出大刺，洗净肉泥加调料调好口味，装入鱼腹中。鱼放盘内，加料酒、葱、姜、蒜烹锅，汤沸调好口味，勾芡、淋明油，浇在鱼身上。

五柳黄花鱼

原料：黄花鱼1条（约600克），红辣椒、蛋黄各1只，葱1条，五柳料100克，生粉适量，糖醋汁1杯。

调味料：盐3/4茶匙，胡椒粉少许。

做法：1、将黄花鱼打鳞、去鳃及内脏，洗净擦干水。2、蛋黄打散，加入调味料和少许生粉拌匀，将鱼身内外抹匀，拍上干生粉。3、烧滚油，用中火将黄花鱼炸至香脆，呈金黄色后上碟。4、红辣椒、葱分别切丝，五柳料飞水候用，烧热镬，倒入糖醋汁，加入红椒丝、五柳料煮滚，用生粉加水推成薄芡，淋于鱼身上，面上撒葱丝即成。

贴士：1、五柳料是由芥头丝、酸姜丝、木瓜丝、冬瓜丝、红萝卜丝等组成，去杂货铺可买到。2、糖醋汁制法可参照做糖醋排骨的做法。

红烧黄花鱼

原料：黄花鱼1000克，猪肥瘦肉、青蒜、青菜各100克，鲜姜10克，大葱15克，绍酒20克，醋15克，酱油10克，芝麻油10克，花生油250克，精盐7.5克。

做法：1、将活黄花鱼刮去鳞，掏净内脏及鳃，洗净。在鱼身两面剖上斜直刀，用精盐腌渍。2、猪肥瘦肉切丝、青菜切段。3、炒锅内加花生油、中火烧至六成热（约150℃）、用葱段、姜片偏炒几下，倒入肉丝偏至断血，放入绍酒、醋，加入酱油、清汤、精盐烧至沸，将鱼入锅内小火熬炖20分钟，撒

茄汁儿黄花鱼

上青菜、青蒜，淋上芝麻油盛汤盘内即成。

特点：鱼肉软绵，烂而不糜，汤汁醇厚。

糖醋黄花鱼

原料：大黄花鱼1条（约500克重），葱花、蒜茸、精制盐、胡椒粉、糖、醋、麻油，淀粉各适量，植物油500克。

做法：1、在黄花鱼身上斜切几刀，用盐涂匀鱼身内外，拍干淀粉在鱼上。2、锅置旺火上，放入足量油，将鱼浸油炸至身硬捞起，待油再滚，将鱼翻炸，捞起上盘。3、锅里留余油少许，放各项佐料，用湿粉打芡，淋在鱼面上即成。