

# 海鲫鱼/鱼类批发/冰鲜鱼

产品名称	海鲫鱼/鱼类批发/冰鲜鱼
公司名称	青岛城阳金利源水产批发公司
价格	7.00/千克
规格参数	种类:海水鱼 品质:冰鲜鱼 品种:海水鱼
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

种类	海水鱼	品质	冰鲜鱼
品种	海水鱼	体重	0.1 (公斤/尾)
原产地	山东		

海鲫鱼是白鲫鱼的一种，生长在大江出海口附近，所以叫海鲫鱼，并不是真正的海里生长，也不是罗非鱼，罗非鱼有很多种类，其中最常见也叫非洲鲫。福寿鱼，是杂交出来的！海鲫和白鲫的骨头很多，但是味道清甜，个人认为最好是滚汤，相当好味道！

做法：

新鲜的海鲫鱼当然是清蒸最好了!做法:1取一只大小合适的盘子,不但能放得下鱼,也装得过你家的微波炉,切一些大葱丝,红椒丝备用;2,在鱼的背脊处改好刀,鱼身上均匀地抹上盐,再抹上油,盘底上也要抹上一层油,鱼入盘,在它的腹腔内搁入姜片,葱段,淋少许料酒;3,用保鲜膜蒙上盘子,入微波炉高火蒸三到五分钟,看你的鱼多大了,可以先设定为三分钟,不要揭开保鲜膜,用牙签刺一下鱼颈处,看看熟了没有,如果没有再入炉蒸.一般到火候的蒸鱼,改刀处的鱼肉都会翻开,你就你在饭店里吃到的一样诱人4,蒸鱼的同时,在灶上放一口锅,先热锅再放入少许油,将葱姜爆香后,加入适量生抽或者专用的蒸鱼蚝油;5鱼出炉后,揭开保鲜膜,洒上切好的葱丝椒丝,将锅内的沸油直接淋在鱼上,然后上桌.看似步骤很多,其实只是七八分钟的事.很美味新鲜的,其他的鲜鱼也可以这么做.