

# 偏口鱼/比目鱼/海产品批发/水产品批发/鲜鱼批发

产品名称	偏口鱼/比目鱼/海产品批发/水产品批发/鲜鱼批发
公司名称	青岛城阳金利源水产批发公司
价格	18.00/千克
规格参数	种类:海水鱼 品质:冰鲜鱼 品种:比目鱼
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	比目鱼	体重	0.5-1.0 (公斤/尾)
体长	15 (cm)	原产地	山东

### 偏口鱼，即比目鱼

，是硬骨鱼纲鲽形目鱼类的总称，包括鲽科、鲆科、鲹科、鲳科、舌鲳科鱼类。偏口鱼身体扁平，成长中两眼逐渐移到头部的一侧，平卧在海底。“偏口”和“比目”，都是对它们身体的最突出特征的描述。偏口鱼种类甚多，在乳山

以高眼鲽、石鲽、牙鲆的质量最好，名气最大。高眼鲽

，硬骨鱼纲，鲽形目，鲽科。在乳山通常被称为偏口鱼、小嘴鱼。这种鱼体长侧扁，一般长度20厘米左右、重量200克左右者居多。眼大而突出，两眼均在头部右侧；上眼位高，位于头背缘中线上。两侧口裂稍不等长。高眼鲽是生存区域相对固定的鱼种，主要生存在太平洋西部近海；在我国，黄海和渤海最多，东海零星可见。乳山近海，是高眼鲽常年定居的地方。高眼鲽不仅肉细嫩，味鲜美，而且小刺少，特别适合老人、儿童食用。在北京的许多海鲜市场上，都出售一种偏口的鱼。因它肉质较厚，味道鲜美，深受人们喜爱。现在沿海也有了养殖这类鱼的渔场。偏口鱼令人觉得奇怪的地方是因为它的两只眼睛不是分别长在头的两侧，而是并排在头的一边。在所有鱼类中，长着这样一副模样的有三类鱼：鲆、鲽、鲳，鲽的外观相差较大，易于区别。而鲆和鲽的外观非常相似人们就把两眼长在左侧的称为鲆，长在右侧的称为鲽。粗犷的北方人根据它们的外形特征给了它们一个实惠的叫偏口鱼，细腻的江浙人叫了一个文雅的名字：比目鱼。并且在古时候，它们认为鲆和鲽，一左一右排列的眼睛，是一种鱼的一雌一雄，这种鱼成双成对地排列着游泳夫妻的眼睛各观察一侧的动静，象征徙着和睦恩爱。同心协力，永不分离的高尚情操，故有了“凤凰双栖鱼比目鱼”的佳话。

不过偏口鱼并非天生如此，刚出生的它们与父母完全不同，它们的眼睛是对称的长在头的两侧，生活在海水的中上层。大约长到半寸长时，它们的体形开始变化，一只眼上移动到头的另一侧，背鳍、臀鳍也向前长至头部，身体侧扁扭转，大约一百天后，才变成父母的模样，现在海底。从此，体形怪异的偏口

开始了它的潜伏在海底的生活。它们靠侧扁的身体和尾部上下摆动前进，常常是在夜间出来偷猎食物，多以海星和其它小动物为食。

做法：1、洗净鱼后控控水，盐和花椒粉按1：1的比例混好，均匀的抹在鱼身上，正反都要抹。2、因为鱼不大，所以不用在鱼身上切花刀。抹好后在鱼身上放姜片葱段蒜片上屉蒸，大火上气后6、7分钟就可以了。3、拿出来之后捡掉葱段蒜片姜片，另外切葱丝姜丝红椒丝撒在鱼上，锅里热油炸花椒，扔掉花椒不用，把滚油淋在葱丝姜丝红椒丝上就可以了。