

香辣臭鳊鱼 胜缘食品公司 香辣臭鳊鱼批发价格

产品名称	香辣臭鳊鱼 胜缘食品公司 香辣臭鳊鱼批发价格
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

黄山臭桂鱼怎么做的？

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区优质生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

黄山臭鳊鱼怎么做的？

新鲜桂鱼一条重约500克。刮鳞祛肠后洗净，鱼身斜剖三之四道花刀，放淡盐水里浸泡半天，取出后在鱼腹内撒少许花椒精盐，上面压上玉卵石（没有玉卵石可用小青石片），将淡盐水淹没鱼体，盖上木盖（木桶腌制最佳）。翌日将鱼身翻过来，再腌制一天后可取出鱼，此时鱼鳃红色，鱼肉弹性不变，表皮散有一种似臭非臭气味，用清水洗净。炒锅热油，下干椒老姜煸出香味，放臭鳊鱼稍煎，倒入清汤生抽急火烧开后转文火小煮，途中放少许花椒料酒蒜瓣，鱼肉入味后改大火略烧撒少许葱花即可装盘（急火时间不要烧长，以防鱼肉变柴）。这样做出的臭鳊鱼有着一股香臭异味，吃口肉质纤维紧密，像淡味咸鱼，香香的，臭臭的，辣辣的，经过牙床磨碾，非但无臭，反而鲜香无比，越发滋味，回味无穷，成为食界脍炙人口美味佳肴理所当然

臭鳊鱼的做法大全

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区优质生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

臭鳊鱼的做法大全

桂鱼1条、蒜蓉酱2小勺、生抽适量、花椒适量、料酒适量、蒜5个、干辣椒6个、姜适量、咸鲜口味、

臭鳊鱼的做法步骤

- 1、将桂鱼两面均斜剖上花刀(再次注意不要将鱼身剖断了);
- 2、将桂鱼从鱼肚处向鱼背处剖开(注意不要将鱼背剖断);
- 3、将鱼放到稍大的盘中，放入几块臭豆腐，并将臭豆腐均匀抹满桂鱼的全身(里、外两面，刀口里面全部都要抹到)。
- 4、用一个稍厚点的塑料袋（不容易被鱼刺穿，多几层保鲜袋也可）把鱼严严实实的包起来。放入冰箱保鲜室里面一周。
- 5、一周后拿出来用清水冲洗干净。
- 6、姜切丝、蒜切片、葱切段、蒜蓉酱、干红辣椒切段、花椒几粒备用；
- 7、热锅下油，放入臭鳊鱼，将臭鳊鱼里外两边稍煎至焦黄。
- 8、然后锅中加入姜、蒜、干红辣椒、花椒，蒜蓉酱炸出香味后，香辣臭鳊鱼，依次烹入适量的料酒、生抽，喜欢菜品颜色深者，可加入少许老抽（根据情况不要加多了，以免鱼味太咸），锅中加入适量清水，将臭鳊鱼鱼身里外两面稍烹煮，加入水淀粉勾芡至汤水稍收干，撒上葱段，即可出锅食用。

使用的厨具：不粘锅、平底锅

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区优质生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

臭鳊鱼小贴士

- 1、除了桂鱼以外，用此方法还可腌制鲈鱼、黄鱼等鱼刺较少的鱼，制成臭鲈鱼、臭黄鱼等，同样美味~。选择肉多刺少的鱼，吃起来方便。
- 3、腌制臭鳊鱼时，不在案板上操作和戴上一次性的手套，是避免弄得案板上和手上留有臭豆腐味，香辣臭鳊鱼批发价格，难以清洗；
- 4、家里若没有用于冷藏臭鳊鱼的保鲜盒，可将腌制的臭鳊鱼多包几层食品袋，香辣臭鳊鱼批发，将口封紧放入冰箱冷藏，目的是不要弄得冰箱里面都窜的是臭豆腐的味。
- 5、干烧臭鳊鱼时，因腌制后的鱼肉的咸味已经足够，一定不能再放盐，加生抽要适量，老抽只能加少许或干脆不加。
- 6、超市里活桂鱼价格较贵，用于腌制臭桂鱼可选择价格相对便宜的冰鲜桂鱼（或冰鲜鲈鱼等），并不影响臭鳊鱼的口味。

香辣臭鳊鱼-胜缘食品公司-香辣臭鳊鱼批发价格由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司(www.lasysp.com)拥有很好的服务和产品,不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员,点击页面的商盟客服图标,可以直接与我们客服人员对话,愿我们今后的合作愉快!