

冻臭鳊鱼报价 胜缘食品有限公司 舟山冻臭鳊鱼

产品名称	冻臭鳊鱼报价 胜缘食品有限公司 舟山冻臭鳊鱼
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

臭鳊鱼

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

臭鳊鱼又称臭桂鱼、桶鲜鱼、桶鱼，腌鲜鱼，是一道徽州传统名菜，徽州菜的代表之一，在安徽徽州地区（今安徽省黄山市一带）所谓腌鲜，在徽州本地土话中有臭的意思。

这“风味鳊鱼”闻起来臭，吃起来香，肉质鲜嫩、醇滑爽口，保持了鳊鱼的本味原汁。俗名臭鳊鱼。制法独特，食而得异香。

制作过程有讲究，是把新鲜鳊鱼用淡盐水腌渍在室温25 左右的环境中，舟山冻臭鳊鱼，用木桶腌制最1好，肚皮朝上摆放，用山间青石头或河卵石压住，时经六七天后，鱼体便发出似臭非臭气味。然后入油锅略煎，配以猪肉片、笋片，小火红烧至汤汁浓缩而成。

臭鳊鱼怎么做好吃

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

臭鳊鱼怎么做好吃

【菜名】醋椒臭鳊鱼

【所属菜系】全部

【特点】色泽素雅，鱼肉脆嫩，冻臭鳊鱼批发，汤汁鲜香，稍含酸辣。

【原料】

桂鱼1条(约700~800克)。

【制作过程】

(1) 将臭鳊鱼去鳃、鳞、鳍，开膛取出内脏，洗干净后，用手提着鱼尾在开水锅中烫一下，冻臭鳊鱼供应厂家，再用凉水洗一遍，用刀刮除臭鳊鱼外面的黑皮。接着在臭鳊鱼鱼身的一面用刀刮上十字花纹(每隔1~2厘米宽斜切一刀，不切透，到臭鳊鱼鱼骨为止，再直1刀交叉切成十字形，另一面用刀横刮成一字花纹。(2) 将香菜洗干净消毒，切成2厘米长的段。葱一半切成末，一半切成3厘米长为细丝。(3) 在炒勺内倒入大油，在旺火上烧热，然后放入白胡椒粉、葱末、姜末、煸出香味以后，再倒入鸡汤、姜汁、料酒、味精、盐等。(4) 用开水把臭鳊鱼烫4~5分钟，让刀口张开除掉腥味。接着把臭鳊鱼放入汤里，十字花刀面向上。待汤烧开后，移到文火上，炖20分钟左右后，再加入葱丝、香菜段和醋，然后再滴上香油即成。特点色泽素雅，鱼肉脆嫩，汤汁鲜香，稍含酸辣。

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

主料：臭鳊鱼配料五花肉、香菇

调料：盐、味精、酱油、葱、姜、淀粉、花生油、糖、花椒

做法：1. 臭鳊鱼处理干净，改刀，加盐、料酒、花椒腌制5~6天，放风口处晾干。

2. 葱姜爆香，冻臭鳊鱼报价，炒香五花肉，放入臭鳊鱼煎一下，烹入料酒，加香菇，添汤调味。

3. 慢火烧透入味。

4. 用湿淀粉勾芡，加香油即可。特点色泽红亮，风味独特。提示腌臭鳊鱼时加少许花椒和料酒。

冻臭鳊鱼报价-胜缘食品有限公司(在线咨询)-舟山冻臭鳊鱼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)是从事“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:张奎。