

# 干锅臭鳊鱼供应厂家 苏州干锅臭鳊鱼 六安胜缘腌制食品公司

产品名称	干锅臭鳊鱼供应厂家 苏州干锅臭鳊鱼 六安胜缘腌制食品公司
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

### 徽州臭鳊鱼

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！

徽州臭鳊鱼是传统佳肴，已有两百多年的历史。鱼先腌后烧，苏州干锅臭鳊鱼，肉似臭实香，嫩而鲜美，具有特殊的发酵香味。鳊鱼肉质白嫩，营养丰富。新安江内盛产鳊鱼，到了春季，桃花流水之时，正是捕获肥美鳊鱼的好季节。在碧水盈盈、桃红柳绿的宜人季色中，被蓑戴笠的渔夫，置身于斜风细雨的江中，捕捞着鳊鱼。过去，徽州人把捕来鳊鱼进行腌制，有的还放在肉卤中腌制一段时间后，肉质因此更加鲜美细嫩，一代代传下来，便成为远近闻名的徽州臭鳊鱼。

菜谱制作过程：先将腌好的鳊鱼去鳞去鳃，剖腹去内脏，洗净，并在鱼身两面各划几条斜刀花，然后晾干。猪肉、鞭笋切成片，青蒜切成六分长的小段。锅底生旺火，放入生猪油，烧至七成熟时，投下鱼，炸约一分钟后翻身，待两面呈淡黄色时，倒入漏勺沥油。在倒出沥油时，干锅臭鳊鱼报价，原锅内留少许余油，下肉片、笋片略炒后，放入鱼，干锅臭鳊鱼批发价格，加酱油、白糖、姜末、水五两和老酒若干，用旺火烧开，改用微火烧约四十分钟，至汤汁快收干时，撒上青蒜，用湿淀粉调稀勾薄芡，淋上熟猪油起锅。徽州臭鳊鱼闻起来臭，吃起来香，一臭一香形成鲜明对比，成就了她神奇的美誉，留下了无数动人的民间传说。臭鳊鱼不仅是徽菜文化的经典代表，更是徽州食俗文化中的一枝奇葩，寓“求贵余”之义。根据祖1传秘方腌制的绩溪方家源臭鳊鱼，用徽菜技法烹制成品后，鱼肉瓣瓣洁白如玉并具独到的发酵香味，口感脆、嫩、鲜香且营养丰富，是一种理想的高蛋白、低脂肪的保健1食品。再以各种绩溪山珍为底料制成火锅后，更是锦上添花，保君芳香绕齿颊，风味留心头。

### 香煎臭鳊鱼

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。

## 香煎臭鳊鱼

### 步骤 1

臭鳊鱼1油锅炸到双面金黄，整鱼成型。下锅前上花刀，料酒去味，腌制20分钟。

### 步骤 2

臭鳊鱼装出来，开始把所有配料（除开小葱）下锅炒制，第1次做的筒子可以边炒边尝，调出自己喜欢的口味。我下锅的顺序是青椒，姜蒜，豆瓣酱，料酒，糖，豆豉。炒到出来香味就可以了，加水，煮开，放鱼，闷个二十分钟，水收干，就可以起锅了。起锅后洒上小葱，成了。我比较喜欢多留点汤汁，一是沾鱼肉入味，二是晚餐可以拿汤再下个面@\_@面也很好吃哒。

### 小贴士

下油锅煎臭鳊鱼的时候先放两片姜在油锅，去腥，而且不粘锅。炒料要大火。

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！

## 红烧臭鳊鱼

原料：腌鲜臭鳊鱼

配料：猪肉末 笋末姜末 蒜末葱末 红辣椒碎

调料：猪油 老抽 料酒 醋 盐 白糖 鸡精

做法:

- 1.腌好的臭鳊鱼去掉真空袋，清洗干净，鱼切网纹花刀备用。
- 2.所有的配料：猪肉，笋，姜，蒜，香葱，红辣椒分别洗干净，并切成末状备用。
- 3.锅热放入一勺猪油融化，放入臭鳊鱼煎。一面煎黄之后再翻面煎，两面都煎黄之后盛起备用。
- 4.另起锅烧热，注少许油.倒入肉末，笋末，姜末和蒜末一起翻炒，大火翻炒至肉末变色，笋末水份炒干，姜蒜末出香味。
- 5.放入煎好的臭鳊鱼，再依次放入1勺盐，放入2大勺料酒，放入3大勺老抽，放入1勺醋，放入1勺白糖，倒入半碗清水。（有高汤也可以代替清水。）
- 6.大火烧开转小火慢烧，（不要盖锅盖！）最后约三分之一汤汁时，加入鸡精少许;用锅铲一直把汤汁浇

在臭鳊鱼鱼背身上，直到汤汁略干。臭鳊鱼装盘，撒上葱末和红辣椒末即可。

干锅臭鳊鱼供应厂家-苏州干锅臭鳊鱼-六安胜缘腌制食品公司由六安市胜缘食品有限公司提供。干锅臭鳊鱼供应厂家-苏州干锅臭鳊鱼-六安胜缘腌制食品公司是六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张奎。