

# 马面鱼剥皮鱼干北海批发商

产品名称	马面鱼剥皮鱼干北海批发商
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	8.00/kg
规格参数	
公司地址	广西省北海市银海区广东路168号
联系电话	0779-7803600 13347694433

## 产品详情

马面鱼剥皮鱼干北海批发商 北海工厂直供马面鱼干 北海大量批发马面鱼干

马面鱼作为菜肴，中医师黄怀得特别欣赏马面鱼的细幼、无腥味。由于此鱼鱼肉比较淡，因此用豆豉、酱油、姜丝、蒜蓉焖煮好吃。切片煮汤，用一点芫荽和姜丝调味，非常可口，不妨一试。马面鱼肉可以制成美味鱼绒，成品比传统的鱼松优越。肌肉纤维长，色香味佳的小包装方便食品。又可制成烤鱼片，干烤马面鱼，配以玉兰、冬菇、油菜。特点是色枣红、味清、鲜、香。还有醋溜马面鱼，配料莴笋、木耳、油菜。成品金红色，味香、焦、酸略甜，都别有风味。

北海鱼臻鲜贸易有限公司

联系人：李虹霖

手机（微信）：13347694433 QQ（邮箱）：401666762

地址：广西省北海市银海区广东路168号,工厂地址海角路242号。

公司主营：冷冻海鲜批发、海鲜干货批发、鱿鱼干、墨鱼干、马鲛鱼干、白帆鱼干、剥皮鱼干、鳗鱼干、银鱼干、红鱼干、沙丁鱼干、带鱼干、葵龙鱼干、对虾干、沙虫、海参干，海味零食等批发。

郑重承诺：一手货源，自有晒场，自有冷库，质量保证！

炆马面鱼

原料：马面鱼、姜、葱、豆酱。

做法：马面鱼去皮洗净待用，姜切丝、葱切段备用。起锅下油，下姜丝爆姜葱焖马面鱼

香，再放马面鱼略煎，然后下豆酱，加小半碗清水，用中火炆，八九成熟时放进葱段，加盖二分钟后即可。

### 冻豆腐炖马面鱼

1. 把它洗干净后，横切为段。
2. 锅内添适量的水，一般不到1斤的一条鱼，半斤豆腐，水刚刚没过豆腐和鱼肉即可。
3. 接着向锅里加入花生油2汤匙、猪五花肉1两左右（切条或小块）、鹌鹑蛋大小的鲜姜1块（拍扁）、花椒粒10粒左右（装调料盒）、辣椒片儿若干，先开火煮炖，
4. 开锅后转中火炖10分钟左右，加入冻豆腐块（农家老豆腐在冰箱冻制的），再加适量的盐，盖锅盖，中小火，继续煮炖，注意观察，避免糊锅底，
5. 发现汤汁浓稠，尚余少量（锅底浅浅一层汤汁），即可将拍扁切碎的3~4瓣大蒜和手指头粗细的大葱一根（切短段）撒入，
6. 10几秒后之后即应关火，撒香菜末（或段）后出锅装盘。

马面鱼批发北海一手货源 马面鱼产地一手货源批发 马面鱼北部湾产地价批发

橡皮鱼批发北部湾马面鱼 橡皮鱼马面鱼批发价 橡皮鱼马面鱼北部湾产地批发价

马面鱼学名为绿鳍马面鲀，隶属于鲀形目、革鲀科，俗名橡皮鱼、剥皮鱼。马面鲀是外海暖温性底层鱼类，杂食性。沿海有一定产量，鱼肉的蛋白质含量较高，是一种营养丰富的大众化食品。该物种的模式产地在烟台。分布于朝鲜、日本、印度洋非洲东岸以及中国东海、黄海、上海地区见于长江口等海域，属于外海近底层鱼类。在上海和闽浙一带被称为橡皮鱼；在北方被称为扒皮鱼、面包鱼。随着新资源的探索、新渔场的不断开发，马面鱼的产量也逐年增加。我国东海马面鱼的产量为多，已成为仅次于带鱼居我国第二位的海洋经济鱼类。

中文学名

马面鲀