

南海马面鱼鱼干批发

产品名称	南海马面鱼鱼干批发
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

南海马面鱼鱼干批发 北海海鱼马面鱼干批发 越南马面鱼鱼干批发

马面鱼体蓝灰色，幼鱼散有一些云状暗色斑纹，成鱼斑纹不明显。背鳍灰褐色，第二背鳍、臀鳍、胸鳍及尾鳍绿色。

五花肉萝卜炖鱼

用料：去皮五花肉二两，白萝卜六两，小马面鱼半斤（三条）。

做法：

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！

1. 将小马面鱼去皮洗净，抹点盐腌两小时。
2. 五花肉切长块，白萝卜去皮洗净切长粗条，姜切片，葱切段备用。

3. 擦去鱼身上的水份，入油锅煎，多煎一会儿再捞出待用。

4. 将五花肉入干锅内炼出油份盛出待用，注意不可炼得太干。

5. 用五花肉炼出的油放入姜、葱炒萝卜，然后放五花肉煸炒，放一勺酱油、一勺料酒、一小勺盐、一小勺白糖、适量鸡精、两个泡野山椒（小个的那种），添水盖锅盖略炖，再放入小马面鱼，中火炖至收汤，撒上葱花即可。

这样做出来的肥肉不腻、海鱼不腥、萝卜也不会太过清淡，而且综合起来的味道真的很好吃，有空不妨试试吧！

剥皮鱼北海产地批发价 剥皮鱼马面鱼批发价 北部湾马面鱼剥皮鱼批发零售

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

马面鱼肝大，可制鱼肝油。肝占全鱼重量的3.9~7.4%，含油量高马面鱼

达50~60%。油灰还可代替桐油灰。鱼骨可做鱼排罐头，头皮内脏可做鱼粉。鱼皮能制取成可溶性食用鱼蛋白。这是一种富含蛋白质的营养食品，不仅含多种氨基酸，而且易被人体消化吸收。因此对于婴幼儿童以及一般体弱多病者等都是一良好的营养食品。不过制得食用蛋白具有特殊的腥臭味，所以会影响其实用价值。

马面鱼的食疗作用：可治胃病、乳腺炎、消化道出血等症。