

北海晒场剥皮鱼干货批发

产品名称	北海晒场剥皮鱼干货批发
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	1.00/1
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

北海剥皮鱼马面鱼批发 南海马面鱼干批发量大 北海晒场剥皮鱼干货批发

剥皮鱼肝大，可制鱼肝油。肝占全鱼重量的3.9~7.4%，含油量高达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。因此对于年幼儿童以及一般体弱多病者都是一种良好的营养食品。不过所制得食用蛋白具有特殊的腥臭味，所以会影响其食用价值。

剥皮鱼的食疗作用:可治胃病、乳腺炎、消化道出血等症。

剥皮鱼的正式名字是绿鳍马面鲀（革鲀科）*Navodon septentrionalis*，为我国重要的海产经济之一，其年产量仅次于。营养丰富，除鲜食外，经深加工制成美味烤鱼片畅销国内外，是出口的水产品之一。

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！

这鱼除了那根突出于鱼背的硬骨外，最特别的是身上那张粗糙如砂纸的鱼皮，因为这一缘故，必须把皮扒掉才能烹煮，也因此换来了“扒皮鱼”这一俗称。

此外，它还有马面鱼、象皮鱼、孜孜鱼、皮匠刀、面包鱼、羊鱼、烧烧鱼、老鼠鱼、耗儿鱼（四川）等别名。

扒皮鱼肉可做药用，治疗胃病、消化道等。它的皮则可制成明胶。

由于此鱼鱼肉比较淡，因此用豆豉、酱油、姜丝、蒜蓉焖煮最好吃。切片煮汤，用一点芫荽和姜丝调味，听说比生鱼片还好吃，切片煮面线汤也非常可口，不妨一试。

北海鱼臻鲜贸易有限公司

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，自由晒场，自有冷库，质量保证！

食用剥皮鱼的注意事项-剥皮鱼的营养价值

食用剥皮鱼的注意事项

食用禁忌

不能与寒凉食物同食

剥皮鱼本性寒凉，最好在食用时避免与一些寒凉的食物共同食用，比如空心菜、黄瓜等蔬菜，饭后也不应该马上饮用一些像汽水、冰水、雪糕这样的冰镇饮品，还要注意少吃或者不吃西瓜、梨等性寒水果，以免导致身体不适。

不能与啤酒、红葡萄酒同食

食用剥皮鱼饮用大量啤酒，会产生过多的尿酸，从而引发痛风。尿酸过多，会沉积在关节或软组织中，从而引起关节和软组织发炎。