

晒场巴浪鱼干批发

产品名称	晒场巴浪鱼干批发
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	.00/个
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

巴浪鱼干批发 晒场巴浪鱼干批发 北海巴浪鱼干批发

(1) 巴浪鱼含血红蛋白均较多，组胺酸含量较高。在生产等过程中，极易受到富含组胺酸脱羧酶的污染，随之，组氨酸会被大量分解脱羧而产生组胺。

(2) 人如果摄食了含有大量组胺的鱼肉后。-3小时会出现过敏性症状，表现为[面部潮红](#)酩酊样，甚至会出现血压下降。

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！

(3) 市场卖的巴浪鱼，为了鱼表面光亮，一般是用洗洁精处理的。假如清洗不干净巴浪鱼在20世纪70年代为南海与东海产量较高的重要经济鱼类之一。分布于印度洋和太平洋，中国沿海均有分布。为保护该鱼资源，中国规定可捕标准叉长为180毫米。

巴浪鱼咸鱼干，好配稀饭。来到厦门后，才开始经常买冰冻巴浪鱼煮酱油水。美食家谈鱼，讲究珍稀和肉质细腻，如石斑鱼和野生大黄鱼。巴浪鱼产量极大，又一身粗皮糙肉，价钱低贱，每斤不过四五元钱。

久煮之后的巴浪鱼，肌理结实，滋味深长，咀嚼起来特别有劲，食用了也容易给身体带来危害。