

越南工厂一手马面鱼干批发

产品名称	越南工厂一手马面鱼干批发
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

越南工厂一手马面鱼干批发 越南剥皮鱼干批发 撕皮鱼焖五花肉：铺一层五花肉（肚腩肉）切薄薄垫底，然后将鱼放在上面，平铺好，接着上面撒一层姜丝、葱丝，喜欢油腻的朋友也可以在鱼上面再铺一层五花肉，然后蒸~好好吃呢~鱼香进入肉里面，肉香进入鱼里面~ 北部湾地处热带和亚热带，冬季受大陆冷空气的影响，多东北风，海面气温约20℃；夏季，风从热带海洋上来，多西南风，海面气温高达30℃，时常受到台风的，一般每年约有5次台风经过这里。海底地貌 剥皮鱼的正式名字是绿鳍马面鲀（革鲀科），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。这鱼除了那根突出于鱼背的硬骨外，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。

北海鱼臻鲜贸易有限公司 联系人：李虹霖 手机（微信）：18007792381 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！

扒皮鱼肉可做药用，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。鲜香扒皮鱼的做法 步骤一：扒皮鱼处理完毕后，下薄盐腌5分钟左右(不建议太久，太久鱼的鲜味会逊色很多，也不能不下盐腌，那样的话鱼肉比较散，不够紧实)

步骤二：准备好配料：芹菜(是必须的，去腥味效果好)，红辣椒(增色，也可以辟腥)，姜丝和普宁黄豆酱

步骤三：锅下油烧热 步骤四：下姜丝爆香 步骤五：下扒皮鱼块 步骤六：下适量的水(以与鱼齐平为好)

步骤七：大火盖锅焖煮 步骤八：至汤奶白色，下和辣椒丝，中小火煮

步骤九：下适量黄豆酱，稍微翻炒均匀(注意不要太用力，那样会把鱼翻碎的)，稍微收下汤，装盘香煎扒皮鱼 口味香脆，有营养。步骤 1.这是在超市买的冷冻扒皮鱼，得缓冻一小时左右才可以做。

2.缓好的，撒少许面粉、一小勺盐，用手把面粉和盐抓均匀。

3.在锅里倒少许油，把一片姜片放锅里擦一遍锅，防止煎鱼的时候粘锅。

4.把鱼依次摆入锅中，中火煎鱼。5.要摇晃几下炒勺，晃动鱼，防止粘锅。

6.一面煎至金黄色再翻至另一面煎。来回大约翻面三次，至两面全部煎熟变金黄色后即可出锅。

8.出锅装盘。剥皮鱼干生产厂家一手货源剥皮鱼干一手批发货源剥皮鱼长期批发北海剥皮鱼干批发零售剥皮鱼干生产商寻求代理 越南工厂一手马面鱼干批发 越南剥皮鱼干批发