

干锅臭鳊鱼价格 北京臭鳊鱼价格 六安胜缘食品

产品名称	干锅臭鳊鱼价格 北京臭鳊鱼价格 六安胜缘食品
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

徽州臭鳊鱼

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

徽州臭鳊鱼是传统佳肴，已有两百多年的历史。鱼先腌后烧，肉似臭实香，嫩而鲜美，具有特殊的发酵香味。鳊鱼肉质白嫩，干锅臭鳊鱼价格，营养丰富。新安江内盛产鳊鱼，到了春季，桃花流水之时，正是捕获肥美鳊鱼的好季节。在碧水盈盈、桃红柳绿的宜人季色中，被蓑戴笠的渔夫，置身于斜风细雨的江中，捕捞着鳊鱼。过去，徽州人把捕来鳊鱼进行腌制，北京臭鳊鱼价格，有的还放在肉卤中腌制一段时间后，肉质因此更加鲜美细嫩，一代代传下来，便成为远近闻名的徽州臭鳊鱼。

菜谱制作过程：先将腌好的鳊鱼去鳞去鳃，剖腹去内脏，洗净，并在鱼身两面各划几条斜刀花，然后晾干。猪肉、鞭笋切成片，青蒜切成六分长的小段。锅底生旺火，放入生猪油，烧至七成熟时，投下鱼，炸约一分钟后翻身，待两面呈淡黄色时，倒入漏勺沥油。在倒出沥油时，原锅内留少许余油，下肉片、笋片略炒后，放入鱼，加酱油、白糖、姜末、水五两和老酒若干，用旺火烧开，改用微火烧约四十分钟，至汤汁快收干时，撒上青蒜，用湿淀粉调稀勾薄芡，淋上熟猪油起锅。徽州臭鳊鱼闻起来臭，吃起来香，一臭一香形成鲜明对比，成就了她神奇的美誉，留下了无数动人的民间传说。臭鳊鱼不仅是徽菜文化的经典代表，更是徽州食俗文化中的一枝奇葩，寓“求贵余”之义。根据祖1传秘方腌制的绩溪方家源臭鳊鱼，正宗臭鳊鱼价格，用徽菜技法烹制成品后，鱼肉瓣瓣洁白如玉并具独到的发酵香味，口感脆、嫩、鲜香且营养丰富，是一种理想的高蛋白、低脂肪的保健1食品。再以各种绩溪山珍为底料制成火锅后，更是锦上添花，保君芳香绕齿颊，风味留心头。

红烧臭鳊鱼怎么做

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，冻臭鳊鱼价格，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

红烧臭鳊鱼怎么做

原料：腌制好的臭鳊鱼600克，肉碎50克。

调料：姜米、蒜茸、葱丝各适量，料酒、老抽、白糖、味精、湿淀粉、红油各少许。

制法：

先将臭鳊鱼切成块，洗净待用。

将臭鳊鱼放入开水中稍焯，沥干水分后待用；勺加底油入葱、姜、蒜末及肉碎炒出香味后下入臭鳊鱼，烹入料酒及老抽，并注水适量，调好口味后大火烧开，改小火烧10分钟即可收汁装盘，稍加点缀即可。

特点

色泽红亮，风味独特。

提示

腌鱼时加少许花椒和料酒。

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

青红椒闷臭鳊鱼

材料：臭鳊鱼两条7-8两/条，老姜一大块，青红椒4只

配料：茶油，盐，酱油，耗油适量

做法：

- 1.先取出臭鳊鱼清洗干净滤干水备用，姜块切成末，青椒也切碎；
- 3.坐锅烧茶油，将臭鳊鱼摆入小心煎得两面金黄；
- 4.撒姜末出味，加一大碗水烧开，转中小火，撒青椒碎加盖焖5分钟；

5.开盖，小心将桂鱼翻边，调盐、酱油继续焖到汤汁只剩一小半，后淋蚝油晃动锅子即可。

小贴士

- 1、焖臭鳊鱼加的水量不要太多了，大概跟臭鳊鱼水平就差不多了。
- 2、撒了青椒焖了次后就不要再加盖了，免得青椒颜色发黄。
- 3、酱油不要多了，稍微上色即可。
- 4、姜末在这里足够起到去腥的作用，也可用料酒。

干锅臭鳊鱼价格-北京臭鳊鱼价格-六安胜缘食品由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）有实力，信誉好，在安徽六安及其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进胜缘食品有限公司和您携手步入辉煌，共创美好未来！