

正宗臭鳊鱼报价 胜缘食品公司 安庆正宗臭鳊鱼

产品名称	正宗臭鳊鱼报价 胜缘食品公司 安庆正宗臭鳊鱼
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

臭鳊鱼

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

臭鳊鱼小贴士

- 1、除了桂鱼以外，用此方法还可腌制鲈鱼、黄鱼等鱼刺较少的鱼，制成臭鲈鱼、臭黄鱼等，同样美味~。选择肉多刺少的鱼，吃起来方便。
- 3、腌制臭鳊鱼时，不在案板上操作和戴上一次性的手套，是避免弄得案板上和手上留有臭豆腐味，难以清洗；
- 4、家里若没有用于冷藏臭鳊鱼的保鲜盒，可将腌制的臭鳊鱼多包几层食品袋，将口封紧放入冰箱冷藏，目的是不要弄得冰箱里面都窜的是臭豆腐的味。
- 5、干烧臭鳊鱼时，正宗臭鳊鱼报价，因腌制后的鱼肉的咸味已经足够，一定不能再放盐，加生抽要适量，老抽只能加少许或干脆不加。
- 6、超市里活桂鱼价格较贵，用于腌制臭桂鱼可选择价格相对便宜的冰鲜桂鱼（或冰鲜鲈鱼等），并不影

响臭鳊鱼的口味。

红烧臭鳊鱼怎么做？

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，正宗臭鳊鱼批发，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

红烧臭鳊鱼怎么做？

材料:

主料臭鳊鱼配料五花肉、香菇调料盐、味精、酱油、葱、姜、淀粉、花生油、糖、花椒

做法:

1. 鳊鱼处理干净，改刀，加盐、料酒、花椒腌制5~6天，放风口处晾干。
2. 葱姜爆香，炒香五花肉，放入鳊鱼煎一下，烹入料酒，加香菇，添汤调味。
3. 慢火烧透入味。
4. 用湿淀粉勾芡，安庆正宗臭鳊鱼，加香油即可。

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

做臭鳊鱼的小贴士

- 1、 焖臭鳊鱼加的水量不要太多了，大概跟鱼水平就差不多了。
- 2、 撒了青椒焖了次后就不要再加盖了，正宗臭鳊鱼供应，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。

正宗臭鳊鱼报价-胜缘食品公司-安庆正宗臭鳊鱼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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。胜缘食品有限公司——您可信赖的朋友，公司地址：六安市裕安区分路口镇街道，联系人：张奎。