

勒流新鲜的鲮鱼联系方式

生成日期: 2025-10-30

现在顺德经济发达、物产丰饶，但要是放到百年前，他们在艰苦条件下要秉承“物尽其用”的原则，所以制作鱼饼剩下的鲮鱼骨也不浪费，可以用来熬鱼羹。传统手工“拆”下的鱼骨浸入煮粥的米水中，在井口般大小的铜锅里煮到鱼骨化于无形。一来铜锅散热均匀不会被烧焦，二来粥水不会太化开以保持羹的黏稠状。再加入胜瓜丝、冬菇丝、蛋丝、腐皮丝、粉丝等七种辅料推薄芡做成汤羹，远近闻名的“顺德拆鱼羹”就成了。此时，浓稠的汤汁晶莹透明，轻轻舀一勺入口，便觉软滑香甜，清香四溢，教人唇齿生香，食之不忘。它尤其适合牙口不好的老人，营养和美味兼得。各种鲮鱼丸、虾丸的做法与秘籍大分享。勒流新鲜的鲮鱼联系方式

鲮鱼是广东地区特有的一种淡水鱼，其肉质鲜美，但杂刺较多，为了能够大快朵颐，当地人便想出了一个方法：将鱼肉与骨刺剥离，加入马蹄丁、腊肠粒等原料拌匀，再重新酿入鱼皮内，使其外形与真鱼一样，煎至定型后再煮入味。这样做既能品尝到鲮鱼肉的鲜美、满足了口感，又免除了鱼刺鲠喉之虞。此菜很快就在当地流行开来，逐渐成为顺德地区的一道传统名菜。1、鲮鱼（每条重约400克）宰杀治净，剖开鱼腹，取出鱼肉、鱼骨，只留鱼皮，洗净沥干；金钩海米、腊肠粒、腊肉粒分别入锅炒香。2、鱼肉切片后再剁成泥，每500克鱼泥中加肥膘肉泥100克，淋清水80克，调入蚝油8克、生抽5克、盐3克，撒生粉适量搅打上劲，再放金钩海米35克、腊肠粒、腊肉粒、马蹄丁各20克、香葱花、香菜碎各10克揉匀，在案板上摔几下。3、将鱼皮置于托盘中，内外抹匀适量淀粉，将拌好的鱼泥400克酿入其中，整理还原成“鲮鱼”状。4、净锅滑透，留少许底油，放入“鲮鱼”，不断晃锅使其受热均匀，煎约2分钟至鱼皮两面金黄、定型。5、锅入色拉油100克烧至六成热，下蒜末50克、李锦记蒜蓉豆豉酱40克、阳江黑豆豉20克煸香，倒入鱼汤10斤（鲮鱼骨切块煎香，入热水中熬制3个小时）。勒流新鲜的鲮鱼联系方式做鲮鱼丸需要什么配料？

一方水土养一方人。佛山人善用原始的食材，辅以最朴素的烹饪方式，成就一桌珍馐美馔，荡漾人的味蕾。佛山人吃鱼，除了口味要上佳，同样注重菜肴的品相，要求上桌的是完整的一条鱼。鲮鱼因其鱼小刺多，虽肉质鲜美，但吃起来相当麻烦，常被认为是食之有刺，弃之可惜的食材。而顺德人，让鲮鱼这道美食彻底脱胎换骨，成为精致粤菜的灵魂。通过精妙刀法，去骨除刺，做成鱼滑、鱼饼、鱼腐、鱼皮、酿鲮鱼等诸多美味。其中，“酿鲮鱼”更是一款地道家乡菜，与“炒牛奶”“野鸡卷”位列传统顺德名菜的“三甲”。鲮鱼处理起来十分考究功夫。完整撕开薄可透光的鱼皮，不容有一丝破绽。取出鱼肉剁成鱼茸，加入火腿、香菇、马蹄等多种配料，反复摔打后酿回鱼皮内。高温油煎后用鱼骨汤慢火焖炖，各种配料将鱼肉的美味推至，鲜甜嫩滑，鲮鱼从内到外脱胎换骨。一条鲮鱼，就这样在顺德人手中，化平凡为神奇。

鲮鱼，是一种鲤型目鲤科的鱼类，在我国大部分水域都有分布，特别是南方地区比较常见。那么鲮鱼是个统称，它又分多少种类呢？我们就来了解几种常见的鲮鱼品种。土鲮，这种鲮鱼的主要特征是鱼鳃后面有明显的蓝色鳞片形成一条不规则的色带，成年个体在1-3斤左右，比较大6-7斤也有，力道很足，味道鲜美，是罐头鲮鱼的主要原料。南方有些地区把它做为生鱼片的上佳食材。孟加拉鲮，也叫墨鲮。这种鱼的特点是下半部身体胸鳍和尾鳍均有红色，经常一条鱼尾巴一半红色一般其他颜色。力道也很大，肉质较粗，一般用来起肉做鱼丸使用，经济价值不高。成鱼个体5-8斤，比较大能到20-30斤。泰国鲮鱼，这种鲮鱼是八十年代从东南亚引进的，特点是身体较宽，鳞片带有红色，而且头比较其他鲮鱼会偏大，很像草鱼。它是鲮鱼中力气比较大的，而且持久！钓起来手感非常爽。肉质也不好，也是制作鱼丸的原料。成鱼个体4-8斤，比较大15-20斤。手切鲮鱼肉哪家比较好点？

天然鲮鱼主要产于广东、福建两省各水系，以佛山顺德出产比较好，当地人俗称为“鲮公”、“土鲮”，是顺德传统四大家鱼之一。以其肉质鲜美，备受食客欢迎。吃货界流传，鲮鱼在顺德人手中，有180种死法（烹饪），有“的鲮鱼滑”之称。孔子说：“不时不食”。当下正是北风刮起时，顺德人就会选上很为肥美的鲮鱼，制作一口好吃。鲮鱼，一般人群均可食用，尤其适宜体质虚弱，气血不足，营养不良之人食用。顺德鲮鱼滑（鱼松），是传统粤菜的一个组成部分。我们都很喜欢用它蒸熟或沸汤浸熟、清水打边炉（火锅）均可，又可配其它作料酿、煎、炆、炒、炸，皆成美食。在广州番禺街头买的鲮鱼滑，总是觉得吃不到孩时的味道，好在我们村倒是邻近佛山顺德，回去，抽空往顺德三洲市场买鲮鱼滑。摊主将生猛鲮鱼鱼背的肉切下，晾干卖，可帮忙用机打成鲮鱼滑，也可以手剁成鲮鱼侧（音），算是有些地道的顺德旧时鲮鱼滑，和常见的鱼滑有点不同，伦教镇人称“鲮鱼胶”和“鲮鱼侧”，杏坛镇人称“鲮鱼滑”。

哪个品牌的手切鲮鱼肉值得选购？勒流新鲜的鲮鱼联系方式

鲮鱼怎么样做菜好吃？勒流新鲜的鲮鱼联系方式

鱼饼，顺德鱼饼很早记载，据《顺德均安志》介绍，均安鱼饼“始于清代光绪年间”。清代同治年间，均安仓门人欧阳礼志将其父欧阳华长的厨艺发扬光大，创制了煎鱼饼。将鲮鱼青压成薄饼形，用慢火煎至金黄，肉质鲜嫩、鲜而不腥、低脂肪，营养极为丰富，使之成为佐酒下饭妙品。鱼腐，鱼腐是广东顺德地方传统名食之一，素以乐从镇制作技艺很为精湛，故称“乐从鱼腐”。大厨用鲮鱼肉打至起胶，后加生粉、蛋黄汁和水搅拌而成，做成乒乓球形放进热油内炸至金黄色，因为如豆腐般滑，所以叫鱼腐。用鱼腐制作的“冬菇蚝油扒鱼腐”、“生菜胆扒鱼腐”、“火锅鱼腐”等。凤城鱼面线，《顺德原生美食》载：“凤城鱼面线与凤城鱼皮角堪称姐妹美食。”鱼面线是用鱼肉做成的“面条”，主料是新鲜鲮鱼，配料是陈皮末、盐、糖、蛋清、生粉少许，工具是唧嘴或西饼店做蛋糕用的挤花袋。做法简而言之是把鲮鱼蓉刮出，加入上述配料，搅匀摔打至呈胶状，把鱼胶置于唧嘴或挤花袋中，然后把鱼胶一根根地挤到清水里养着，便是鱼面线了。这种面实质是手唧（挤）鱼肉面。勒流新鲜的鲮鱼联系方式

佛山市顺德区蓬简妹渔鲜栈餐饮服务店总部位于大良街道升平居委会东宏路珠江楼A座1号铺(住所申报)，是一家佛山市顺德区蓬简妹渔鲜栈餐饮服务店创立于2014年，同年创立了具有本地特色的品牌“蓬简妹”。主营产品是：顺德特色手切鲮鱼肉、鲮鱼滑、鱼腐、生晒鲮鱼干等鱼深加工产品。经营范围为：国内供应以及外销出口。的公司。蓬简妹深耕行业多年，始终以客户的需求为向导，为客户提供***的手切鲮鱼肉，乐从鱼腐，酿鲮鱼，手切鲮鱼饼。蓬简妹继续坚定不移地走高质量发展道路，既要实现基本面稳定增长，又要聚焦关键领域，实现转型再突破。蓬简妹始终关注自身，在风云变化的时代，对自身的建设毫不懈怠，高度的专注与执着使蓬简妹在行业的从容而自信。