**海鲜产品简介**

**鲳鱼**

鲳鱼为石浦渔港主要经济型鱼类，肉多，刺少，尤其是短鳍白鲳肉质尤为鲜美，非常适合小朋友长期食用。

我们所售的短鳍白鲳每条都经过严格筛选，不光要保证新鲜程度，并且条条鱼身上均有鳞片覆盖。大家知道，鲳鱼出水不久后它的鳞片就会氧化脱落，所以我们精中选精，以求带给大家最新鲜的海鲜！

【本店所售鲳鱼的常规规格为2-2.5两/条，需要其他规格的请联系客服】

**小眼带鱼**

东海本地带鱼，每年入冬后小眼带鱼又肥又鲜，清蒸出油，入口即化，鲜美无比。带鱼的麟含有多种营养成分，千万不要刮掉哦。唯一的问题就是小眼带鱼因为肉质细嫩，出水后很容易破肚，这个我们也没法避免，所以介意的朋友请慎拍。往往大家也会把破肚作为衡量是否为正宗小眼带鱼的标准之一。

带鱼吃口很凶，所以它肚子里小鱼小虾很多，再加上长度不利于真空包装，所以我都是事先称重拍照，再进行剪嘴，清理内脏，切段真空包装，介意的朋友请提前说明。

渔山岛海钓带鱼的最佳时节是每年的789月份，包船夜钓，包船费用4500-5000左右，需要的可事先联系客服咨询。

【本店所售带鱼的常规规格为5-7两/条，需要其他规格的请联系客服】

**小黄鱼**

小黄鱼是纯正的野生黄鱼，肉质鲜嫩，清蒸红烧均可，石浦名菜雪菜黄鱼汤为典范！小黄鱼必须是夜捕才会呈现金黄色体色。白天捕到的体色就是白色了，当然价格就相差很多！如果大家哪天看到5两以上白麟的黄鱼，价格又不贵的话可以买来一试，这可相当于大黄鱼咯！

小黄鱼近年来捕获量极具下降，且吃且珍惜。本店承诺，凡在本店所售的100%为正宗野生小黄鱼，假一罚百！

【本店所售小黄鱼的常规规格为1-1.2两/条，需要其他规格的请联系客服】

**梅童鱼**

小梅童鱼不太容易长大，鱼肉太鲜嫩了，非常热销。但是它大多数靠流网捕捞，渔获量很小，唯一适合它的做法就是清蒸。石浦本地的大梅童价格很高，难得几条，所以大家需要的话得与客服联系预定。

【本店所售梅童鱼的常规规格为25-30条/斤，需要其他规格的请联系客服】

**油鳗**

油鳗可以生活在海里也可以生活在淡水里，肉质非常接近淡水河鳗，当然价格肯定是油鳗便宜很多，营养成分和鲜美程度绝对不输于淡水河鳗，而且刺也不多，肉质也嫩，非常适合小朋友老年人滋补！油鳗晒制成鱼干后清蒸炒菜鲜美无比，旧时候是过年才吃的到的佳肴。

【本店所售油鳗的常规规格为5-8两/条，需要其他规格的请联系客服】

**白鳗**

海鳗中的特色代表，肉质紧实，个大，鳗鱼鳔晒干后价高黄金，滋补的圣品。通常的做法为爆盐后清蒸，咸鲜中透着清香，大快朵颐好不快活。

白鳗更多的是被晒制成干，在我们这鳗鱼干往往被替代成肉丝，炒菜前加一点鳗鱼干油里爆一下，整盘菜更加鲜香。

【本店所售白鳗的常规规格为1-2斤/条，需要其他规格的请联系客服】

**马鲛鱼**

马鲛鱼俗称鲅鱼越大肉质越鲜。1-10斤都有，价格也会有所不同，越大越贵。新鲜的马鲛鱼我们通常切段烧雪菜汤或者香煎，不过在冬季捕获量巨大，更多的是做成马鲛鱼丸，味道更鲜。马鲛鱼丸一定要选用纯手工纯鱼肉的哦，不然口感会差很多。

【本店所售马鲛鱼的常规规格为1-2斤/条，需要其他规格的请联系客服】

**方头鱼**

方头鱼也是深海鱼类，色泽鲜红，头方方的，它跟大黄鱼一样，属于鲈科，肉质与鲜美程度非常接近，适合多种做法。

不过方头鱼又好看又好吃，价格也平民，但是小朋友忌食，尤其是体型越大的方头鱼，体内汞含量极有可能超标，建议食用一斤以内的哦。同样可能汞含量超标的还有[鲨鱼](https://baike.baidu.com/item/%E9%B2%A8%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)、[箭鱼](https://baike.baidu.com/item/%E7%AE%AD%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)、[旗鱼](https://baike.baidu.com/item/%E6%97%97%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)、[枪鱼](https://baike.baidu.com/item/%E6%9E%AA%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)、[罗非鱼](https://baike.baidu.com/item/%E7%BD%97%E9%9D%9E%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)、[方头鱼](https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)以及[鲶鱼](https://baike.baidu.com/item/%E9%B2%B6%E9%B1%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%96%B9%E5%A4%B4%E9%B1%BC/_blank)！

【本店所售方头鱼的常规规格为5-7两/条，需要其他规格的请联系客服】

**墨鱼**

营养很丰富，墨汁可以做药用，据说卖的很贵，特别适合小孩女生食用，本地墨鱼个头不大，尾部没有骨刺，夏季的小墨鱼仔白灼一口一只很鲜嫩。新鲜的墨鱼肚子上应该是白色的，不会发红。有些不良商贩故意在墨鱼身上涂满墨汁就是想掩盖身体发红这个特点，请大家选购时要注意辨别。

**鱿鱼**

本地正宗鱿鱼个头不大，肉质鲜美细嫩，白灼或者清蒸炒菜都很鲜香。不过样子的确不太好看，另外飞机鱿鱼是不好吃的，但是价格很便宜，品相也好，请大家注意辨别。往往鱿鱼丝就是用飞机鱿鱼做的。

**花枝**

个大，肉嫩，尾部有骨刺，跟墨鱼口感差不多，只不过是品种略有不同，新鲜的花枝肚子上应该是白色的，不会发红。有些不良商贩故意在花枝身上涂满墨汁就是想掩盖身体发红这个特点，请大家选购时要注意辨别。

**望潮**

自从舌尖上中国报道过后，望潮就成为了奢侈品，论只卖！打氧活发，包活！吃之前先要摔晕它，然后用干辣椒剪碎后拼命揉搓，这样烹饪出来的望潮又鲜又脆。

**八爪鱼**

八爪鱼分长梢短梢，本店所售八爪均为小网海捕的长梢八爪鱼，吃之前先要摔晕它，然后用干辣椒剪碎后拼命揉搓，这样烹饪出来的八爪鱼又鲜又脆。

**午鱼**

营养很丰富，蛋白质脂肪含量很高，算是石浦名贵鱼种了。一般用来烧汤或者清蒸葱油。喜欢路亚的朋友可以来渔山岛尝试一下，说不定有幸能路到一条。

【本店所售午鱼的常规规格为0.7-1斤/条，需要其他规格的请联系客服】

**海鲈鱼**

海钓常见鱼类，雪菜烧汤或者葱油都不错，价格也实惠，一般在渔山岛矶钓为主，路亚效果也不错，吃口很凶。如果是渔山岛海钓的鲈鱼建议刺身尝试一下，口感非常棒，肉质Q弹，鲜美无比！

【本店所售海鲈鱼的常规规格为1-2斤/条，需要其他规格的请联系客服】

**青占鱼**

价格平民化，最主要我们所售的是新鲜海捕的青占鱼，不是冻品。青占鱼肉质虽粗，但是味道很鲜美，红烧非常容易入味。

**舌鳎鱼**

虽然比较常见，价格也比较适中，主要它刺少，肉鲜，新鲜的舌鳎鱼是没有腥味的，反而有这一种特有的清香，主要用于清蒸烹饪！

【本店所售舌鳎鱼的常规规格为2.5-3两/条，需要其他规格的请联系客服】

**真鲷**

真鲷在日本是常见的刺身精品鱼种，不过在石浦当地还是不太重视，我们只选用刺身品级的真鲷销售，如果对刺身感冒的朋友建议清蒸葱油或者红烧，鲷类的海鱼肉质比较紧实，呈蒜瓣状。

【本店所售真鲷的常规规格为3-7两/条，需要其他规格的请联系客服】

**三刀鱼**

在香港，三刀鱼每斤在千元港币以上，斑马的身子鹦鹉的嘴，石浦均为渔山岛海钓渔获，新鲜程度高，属于石斑类，肉质鲜美无比。烹饪的时候不用去鳞，直接烹饪，主要有爆盐和清蒸，更能体现其特有鲜味！

【本店所售三刀鱼的常规规格为5-8两/条，需要其他规格的请联系客服】

**鲻鱼**

咸淡水交汇处生长的鱼类，肉质厚，味美鲜，营养丰富，没有细骨。长江鲻鱼算是一道奢侈的菜肴，其实海里的鲻鱼味道也差不多。相比较我们更喜欢吃海鲻鱼，因为这是纯野生鱼类，绝大多数淡水鲻鱼都是养殖的了，纯野生的很少！清蒸，油煎，鱼片都是不错的选择！

【本店所售鲻鱼的常规规格为1-2斤/条，需要其他规格的请联系客服】

**豆腐鱼**

又叫龙头鱼，长相凶猛，其实吃食也确实凶残，几乎比它小的活物什么都吃。这肉质相信很多人吃过，肉嫩的跟豆腐一样，连骨头都是软骨。鲜嫩美味，应该是百搭海鱼，可放汤，椒盐，红烧，清蒸。

值得注意的是我们这里的豆腐鱼是原生态新鲜的，没有添加任何食品添加剂，冷冻过后口感和肉质会略有下降，建议尽早食用！

**海刀鱼**

长江刀鱼闻名遐迩，殊不知绝大多数所谓的长江刀鱼都是由我们这里发出的海刀鱼冒充的，真正能有几条长江刀鱼在市场上让消费者选购的呢？

刺很多，清蒸为主，味道绝对鲜美。这几年受长江刀鱼的影响，价格也逐渐攀升，但从我们这里采购还是有很大差距的。只有清明时节价格与江刀相差无几，具体你们懂得！

**刺鲳**

又叫肉鲳，价格亲民，肉质厚实鲜美，少刺，清蒸红烧均可。切段烧汤，汤味尤为鲜美！石浦人最喜欢将其晒制成鱼干，佐酒下饭的佳品！

**黄吉**

刺多，真的很多。但是往往刺多的鱼肉是很鲜的，黄吉就是典型的代表。清蒸不用放盐都很鲜，小朋友慎食。

**马面鱼**

大扒皮鱼，几乎没刺，皮很厚，要去皮食用。很多人不爱吃是因为没有吃过新鲜的马面鱼，市面上绝大多数都是冷冻的，其实新鲜的马面鱼很少，所以只有在真正的渔港才能捕获到。

新鲜的扒皮鱼烧汤，汤汁浓白，鲜美无比。最常见的还是雪菜半汤，刺又少，肉又多，小朋友老人最适合了。

【本店所售马面鱼的常规规格为1.5-2斤/条，需要其他规格的请联系客服】

**小扒皮鱼**

一种小型的鲀类，一般我们都事先去皮销售，四川有名的耗儿鱼就是用它做的，不过我们是新鲜的小扒皮鱼，他们用的是冻品。

扒皮鱼刺很少，几乎没有，所以红烧一直是个不错的选择，根据个人口味随意烹制都很好吃。

**半熟小八爪**

八爪鱼不是每种都适合白灼的，这种小八爪鱼就是短梢八爪，长大肉质很紧，白灼是咬不动的，所以我们只捕捞这种小型的短梢八爪鱼，肉质比较鲜嫩，在船上直接烫熟，船冻。最适合红烧烹制！

**红头虾**

店家认为是石浦最好吃的虾了，不过由于这虾肉质过于细嫩，所以出水后很容易黑头，烦请大家到货后尽快食用。石浦有名的海鲜面里必不可少的搭配，可想而知它有多么鲜美了！

欢迎大家夏季来石浦品尝鲜活的红头虾，刺身味道更佳！

**红头虾仁**

精心挑选新鲜红头虾手工现场剥制，无任何添加，百搭配餐，营养丰富。给小朋友做做辅食非常好。2两/份，一斤起售，到货后注意冷冻储藏！

**竹节虾**

竹节虾也叫斑节虾，算是石浦虾类中的奢侈品了，个大肉多，Q弹紧实，味道鲜美。价格也不菲。我们所售的竹节虾均是野生海捕，所以活的非常少，而且没有添加任何东西，到货后请尽快食用。

【本店所售竹节虾的常规规格为12-15只/斤，需要其他规格的请联系客服】

**红膏梭子蟹**

冬季的红膏梭子蟹其实肥不肥很好挑选，只要看蟹的二个角上是不是泛红就可以了，象山本地的红膏蟹在周边地区很有名气，肉质甘甜，红膏紧实，不管清蒸还是做咸呛蟹、蟹糊都是最佳选择，当然价格也不菲，相当不稳定，往往到了12月份就是一天一个价了。建议大家做咸呛蟹的朋友提前采购备货！

【本店所售红膏梭子蟹的常规规格为7-8两/只，一级蟹，需要其他规格的请联系客服】

**虾姑**

虾姑味道鲜美，大江南北都有食用，椒盐白灼都很好吃。夏季包船旅游捕鱼的话收获颇丰。冬季带膏母虾姑尤为鲜美，价格不菲。

【本店所售的虾姑公母混搭的，需要带膏母虾姑的请联系客服】

**红杉鱼**

又叫金丝鱼，色泽艳丽，肉质鲜嫩,烹饪适合清蒸爆盐，不用去鳞，蒸熟后用筷子轻轻剥去即可，鱼鳞下含有鲜美鱼油，清蒸过后挥发至鱼身上更添鲜香！

**金目鲷**

深海鱼类，捕获量不大，全身通红，眼大闻名，肉质紧实，常用于清蒸爆盐红烧，不过新鲜的我们最爱刺身，肉质鲜美比三文鱼强百倍。

【本店所售金目鲷的常规规格为7-8两/条，需要其他规格的请联系客服】

**海白虾**

野生海白虾数量稀少，绝大多数是养殖海白虾。野生白虾烹饪过后身体仍然呈现白色，养殖则泛红，大家选购注意区别。

**滑皮虾**

石浦常见虾类，壳很硬，又叫硬壳虾。虾肉紧实鲜美，肉质Q弹，夏季捕获较多。盐水白灼，清蒸放汤，生食呛虾为主要做法，虾一定要新鲜！

**黄姑鱼**

本地叫黄三，野生黄三价格不菲，肉质口感是跟野生大黄鱼最接近的鱼类了，越大越贵，鱼鳔含有非常高的营养成分。近海可以抛竿挂虾钓，不过数量不多也得看运气！

【本店所售黄姑鱼的常规规格为5-7两/条，需要其他规格的请联系客服】

**石狗公**

我们叫虎头鱼，长相比较奇特，个头也不大，但是营养绝对在石浦海鱼类数一数二了，煲出来的鱼汤浓白，通常作为给小孩补身体食用。

抛竿串钩在渔山岛海钓的话收获颇丰，注意背上的刺，有点毒，戳到可能会肿几天，所以钓这种鱼尽量带上手套！

**龙舌鱼**

细麟舌鳎鱼，市面上养殖货很多，这种鱼属于奢侈品了，石浦野生龙舌价格不菲，宴请酒席专用。肉质鲜嫩，刺少，清蒸的顶级食材。

【本店所售龙舌鱼的常规规格为1-3斤/条，需要请联系客服提前预定】

**老板鱼**

越小越贵，越小越嫩，常用来红烧烹制，全身无刺，软骨，口感细嫩鲜香，正宗的老板鱼全身呈现金黄色，在外购买注意选购！

【本店所售龙舌鱼的常规规格为3-5两/条，需要请联系客服提前预定】

**米鱼**

越大越贵，五斤以上的米鱼就是不是卖鱼了，是在卖鱼鳔，鱼鳔制成鱼胶后是一味昂贵的药材，价值不菲。1斤左右的小米鱼肉质鲜美，价格实惠，多种烹饪均适合，还可以做鱼丸，鱼面。做松鼠鱼是一个不错的烹饪方法