

APPLIED ATLAS OF COMMON

FISHERY PRODUCTS



内附光盘

常见水产品实用图谱

邹国华 郭志杰 叶维均主编



海洋出版社

内 容 简 介

本书是一部介绍我国常见水产品实用常识的图谱。作者选编了有经济及食用价值的常见种类310种，分为海水产品、淡水产品两大类。海水产品类又分鱼类、甲壳类、贝类、头足类和其他类；淡水产品类又分鱼类（包括河口及洄游性鱼类）、甲壳类、贝类和其他类。每种依次列出其中文名、拉丁文学名、英文名、俗名及分类，阐述了每个种类的特征、营养及烹饪、选购、蓄养、保鲜等方法和相关提示，各种均附有原色图，以供查阅。本书最后附录了海峡两岸及香港地区主要水产品名称对照表、国内主要水产品批发市场介绍等内容。本书还附有检索光盘一张，可提供各种名称、科属、关键字等的检索。

该书对渔业生产、水产品流通与贸易、餐饮采购、水产科研与教学、普通民众的饮食参考均有指导意义。

常见水产品实用图谱

编辑委员会

主任：司徒建通

编委（以姓氏笔划为序）：

丁晓明 朱文嘉 李启林 刘新中 刘茂阔 肖 放
陈恩友 邱家辉 赵兴武 徐汉涛 袁道亮

主编：邹国华 郭志杰 叶维均

主审：

伍汉霖（我国著名鱼类学家、上海海洋大学教授）
李新正（中国科学院海洋研究所研究员、博士生导师）
陈娟娟（上海烹饪协会高级经济师）

制图摄影：安志英 邹国华 朱海英 杨占先
光盘开发：郭胜涛 刘三清

图书在版编目 (CIP) 数据

常见水产品实用图谱/邹国华等主编. —北京: 海洋出版社, 2008. 6

ISBN 978-7-5027-7039-6

I. 常... II. 邹... III. 常见-水产品-图谱 IV. S9-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第085642号

策划编辑: 石亚平

责任编辑: 姚海科

责任印制: 刘志恒

海洋出版社 出版发行

<http://www.oceanpress.com.cn>

(100081) 北京市海淀区大慧寺路8号

北京画中画印刷有限公司印刷 新华书店经销

2008年6月第1版 2008年6月北京第1次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 21.5

字数: 170千字 定价: 198.00元(含光盘)

发行部: 010-62147016 邮购部: 010-68038093

海洋版图书印、装错误可随时退换

APPLIED ATLAS OF COMMON
FISHERY PRODUCTS

常见水产品实用图谱

邹国华 郭志杰 叶维均 主编

序言

我国2007年水产品总产量达4747.5万吨(经调整),从1990年起连续17年位居世界首位。其中水产养殖业发展尤为迅速,养殖产品占水产品总量的比重从20多年前的29%升至69%。渔业不仅成为大农业中重要的产业,而且带动了储藏、加工、运输、销售、饲料等一批产前产后的相关行业,对推动我国农业产业结构优化和农村经济全面发展发挥了重要的作用。同时,渔业的发展,对增加食物生产总量,保障粮食安全,提高城乡人民生活水平,增加农民收入,扩大出口创汇,维护国家海洋权益,都具有重要意义。

随着渔业的快速发展,我国水产品市场品种多、数量大,呈现一派繁荣景象。国民的餐桌上不仅有钱廉物美的传统四大家鱼——青、草、鲢、鳙,还有名贵的石斑鱼、龙虾、对虾等;酒楼为顾客们提供的不仅有近海的海鲜,还有大洋高度洄游性的金枪鱼、溯河洄游性的大麻哈鱼。这些水产品已经成为我国国民最佳的动物源性蛋白质来源。

由于水产品品种多,各地的称呼不尽相同,在市场上和酒楼里标出品名与实际品种大相径庭的事常有发生。这种现象不利于水产品的市场流通,也不利于消费者权益的维护。《水产市场导刊》杂志的邹国华、中国水产学会的郭志杰、东海水产研究所叶维均等同志在工作之余花费了大量的心血,编辑出版了我国首部《常见水产品实用图谱》。这部图谱收集了300余个品种的图片,配以各个品种的形态、营养、烹饪、保鲜等方面的介绍,是可供从事水产品生产、销售、流通的人员和消费者实际应用的一部好书!相信这部图谱的出版发行一定会促进我国水产品的流通与销售,也一定会提高我国水产品消费者的消费兴趣!

黄硕琳

上海海洋大学副校长、博士生导师:黄硕琳

2008年6月

前言

水产品为人类提供了优质蛋白质，作为人类食物的重要组成部分，越来越受到世人关注和重视。联合国营养组织早在2001年初就将鱼肉确定为人类21世纪最佳动物源性蛋白质来源。

我国是世界上最大的水产品生产国，提供全球水产品总量的30%以上，养殖水产品产量更是占了全球养殖产量的70%。同时我国也是水产品消费大国，食鱼历史悠久，无鱼不成席，无鱼不成礼仪。特别是国际上禽流感、疯牛病、口蹄疫等牲畜家禽传染病的发生，更刺激了人们对水产品的需求增长，使水产品成为餐桌上的“主角”。据有关部门统计，近年来我国水产品消费呈上升趋势，预计到“十一五”末人均消费量每年将达12千克。但对于市场上眼花缭乱的各種魚蝦貝藻，餐桌上的各種魚鮮，我們似曾相識，卻又知之不詳。同一種魚南北叫法不同；同一個名稱，卻是不同的魚品，價格懸殊。這種不確切不僅會給業務洽談和日常選購帶來不少麻煩，甚至會因此造成不必要的經濟損失。去了解和認識這些水產品，不要說市井小民，就是工作於批發市場，水產養殖行業的同仁抑或漁業專家也常常搞得一頭霧水。

如何讓市民認識水產品，正確食用水產品，同時為酒樓採購和相關人員提供更多的基礎知識以及為市場從業者、養殖業者提供相應的參考，從而使產業鏈的各环节群體信息得以對稱，以刺激出更大的消費市場，是我們一直在思考的課題。該書選取了批發市場及餐桌常見的水產品為主要介紹對象，這對於引導消費、引導生產有着重要的意義。

該書涉及的品種及內容不一定全面，但希望她的出版能夠為市場流通、市民百姓、酒樓餐桌、漁業科技搭起一道對話的橋梁，為我國現代漁業的發展起到應有的作用。這是我們編輯該書的初衷，也是在國內的首次嘗試。也因為是一種嘗試，缺乏經驗和限於水平，我們希望讀者們不吝指正！

編著者

2008年6月



《常见水产品实用图谱》版权声明

本书聘请张景三律师、李琳律师为法律顾问，相关著作权等民事权益归上海峻鼎渔业科技有限公司享有，受法律保护。特别声明如下：

1、未经许可的盗印、复制发行、信息网络传播、销售盗版图书等均为侵权行为。其行为人将承担相应的民事责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。

2、任何人发现侵权行为均可向法律顾问或上海峻鼎渔业科技有限公司举报。对于提供线索并查证属实的，将按照权利人实际获得侵权赔偿的一定比例予以奖励。

3、如需使用本书之所涉著作权之内容，请首先与著作权人联系，取得著作权人的许可按照双方约定的方式和范围使用有关内容。

4、以上声明中未包括的其他方面，遵照《中华人民共和国著作权法》及其他相关法律执行。

特此声明！

上海峻鼎渔业科技有限公司

反盗版举报电话：021-65805265 传真：021-65790871 E-mail: ghzou@cnfm.com.cn

张景三律师 联系电话：13761295356 E-mail: hopelawyer@yahoo.com

李琳律师 联系电话：13816697987 E-mail: lilin_lawyer@163.com

目录

常见水产品实用图谱

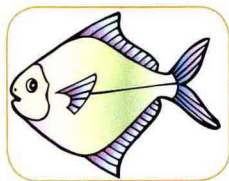
● 海水产品

○ 鱼类

条纹斑竹鲨	001
尖头斜齿鲨	002
路氏双髻鲨	003
中国团扇鲛	004
孔 鲛	005
赤 魮	006
尖嘴魮	007
海鲢	008
大海鲢	009
遮目鱼	010
远东拟沙丁鱼	011
鰺 鱼	012
鳀	013
黄鲫	014
七丝鲚	015
短颌宝刀鱼	016
龙头鱼	017
长蛇鲻	018
海鳗	019
星康吉鳗	020
爪哇裸胸鳝	021

乔氏吻鳐	022
秋刀鱼	023
日本海鲂	024
毛烟管鱼	025
鳐	026
鲛	027
四指马鲛	028
鳃棘鲈	029
赤点石斑鱼	030
花点石斑鱼	031
宝石石斑鱼	032
六带石斑鱼	033
点带石斑鱼	034
网纹石斑鱼	035
鲑点石斑鱼	036
青石斑鱼	037
宽带石斑鱼	038
驼背鲈	039
中国花鲈	040
尖吻鲈	041
细鳞鲷	042
短尾大眼鲷	043
长尾大眼鲷	044
日本方头鱼	045
军曹鱼	046

蓝圆鲈	047
纺锤鲈	048
高体鲈	049
卵形鲳鲹	050
竹荚鱼	051
眼镜鱼	052
麒麟	053
黄姑鱼	054
鲈鱼	055
银姑鱼	056
日本白姑鱼	057
棘头梅童鱼	058
大黄鱼	059
小黄鱼	060
眼斑拟石首鱼	061
粗纹鲷	062
红笛鲷	063
星点笛鲷	064
千年笛鲷	065
黑棘鲷	066
黄鳍鲷	067
黄牙鲷	068
二长棘犁齿鲷	069
真赤鲷	070
松鲷	071



红鳍裸颊鲷	072	拟菱鲷	097	日本囊对虾	119
日本金线鱼	073	日本鬼鲷	098	宽沟对虾	120
横带髭鲷	074	鲷	099	斑节对虾	121
斜带髭鲷	075	褐牙鲆	100	短沟对虾	122
花尾胡椒鲷	076	大西洋牙鲆	101	凡纳滨对虾	123
黑胡椒鲷	077	大菱鲆	102	哈氏仿对虾	124
三线矶鲈	078	圆斑星鲈	103	鹰爪虾	125
吉氏绵鲷	079	条斑星鲈	104	须赤虾	126
大弹涂鱼	080	星斑川鲈	105	刀额新对虾	127
褐篮子鱼	081	庸鲈	106	周氏新对虾	128
带鱼	082	带纹条鲷	107	近缘新对虾	129
日本鲭	083	半滑舌鲷	108	葛氏长臂虾	130
朝鲜马鲛	084	宽体舌鲷	109	脊尾白虾	131
蓝点马鲛	085	印度舌鲷	110	美洲螯龙虾	132
金枪鱼	086	单角革鲷	111	中国龙虾	133
刺鲷	087	绿鳍马面鲷	112	波纹龙虾	134
银鲷	088	黄鳍马面鲷	113	锦绣龙虾	135
乌鲷	089	丝背细鳞鲷	114	三角脊龙虾	136
斑点鸡笼鲷	090	黄鲛鲷	115	东方扁虾	137
波纹唇鱼	091			口虾蛄	138
蓝猪齿鱼	092			三疣梭子蟹	139
侧斑离鳍鱼	093			远海梭子蟹	140
斑鳍鲷	094			红星梭子蟹	141
许氏平鲷	095			斑纹蜆	142
褐菖鲷	096			锯缘青蟹	143

海水产品

甲壳类

中华管鞭虾	116
中国明对虾	117
墨吉对虾	118



卷折馒头蟹	144
中华虎头蟹	145
蛙形蟹	146
美洲黄道蟹	147
巨大拟滨蟹	148

● 海水产品

○ 贝类

皱纹盘鲍	149
杂色鲍	150
扁玉螺	151
斑玉螺	152
红螺	153
瘤荔枝螺	154
香螺	155
方斑东风螺	156
四角细带螺	157
瓜螺	158
泥螺	159
泥蚶	160
毛蚶	161
魁蚶	162
翡翠股贻贝	163
紫贻贝	164
栉江珧	165
栉孔扇贝	166

华贵栉孔扇贝	167
虾夷盘扇贝	168
海湾扇贝	169
花日本日月贝	170
褶牡蛎	171
近江牡蛎	172
长牡蛎	173
文蛤	174
菲律宾蛤仔	175
中国仙女蛤	176
波纹巴非蛤	177
锯齿巴非蛤	178
纹斑巴非蛤	179
细纹卵蛤	180
等边浅蛤	181
青蛤	182
西施舌	183
九州斧蛤	184
紫彩血蛤	185
总角截蛸	186
彩虹明樱蛤	187
中国绿螂	188
大竹蛏	189
长竹蛏	190
缢蛏	191
高雅海神蛤	192

大沽全海笋	193
-------	-----

● 海水产品

○ 头足类

柔鱼	194
太平洋褶柔鱼	195
中国枪乌贼	196
日本枪乌贼	197
金乌贼	198
虎斑乌贼	199
普氏乌贼	200
真蛸	201
长蛸	202
短蛸	203

● 海水产品

○ 其他类

海带	204
裙带菜	205
条斑紫菜	206
江蓠	207
单环棘螠	208
马粪海胆	209
紫海胆	210
海蜇	211
中国毛虾(虾皮)	212



海马(干品)	213
梅花参(干品)	214
刺参(干品)	215
乌参(干品)	216
干贝(干品)	217
鲍鱼干(干品)	218
鱼翅(干品)	219
鱼肚(干品)	220
鱼皮(干品)	221

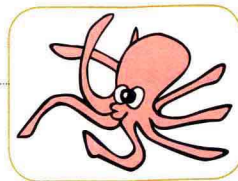
● 淡水产品

○ 鱼类

施氏鲟	222
俄罗斯鲟	223
小体鲟	224
匙吻鲟	225
鲟鱼	226
凤鲟	227
刀鲟	228
大银鱼	229
陈氏新银鱼	230
前颌间银鱼	231
池沼公鱼	232
香鱼	233
大麻哈鱼	234
金大麻哈鱼	235

银大麻哈鱼	236
虹鳟	237
黑斑狗鱼	238
白斑狗鱼	239
铠甲弓背鱼	240
欧洲鳗鲡	241
日本鳗鲡	242
胭脂鱼	243
草鱼	244
鳊鱼	245
青鱼	246
赤眼鳟	247
瓦氏雅罗鱼	248
丁鲶鱼	249
翘嘴鲇	250
蒙古鲇	251
团头鲂	252
鲂	253
鳊	254
银鲴	255
细鳞鲴	256
鳙鱼	257
鲢鱼	258
棒花鱼	259
铜鱼	260
花鲢	261

鲫鱼	262
鲤鱼	263
厚唇裸重唇鱼	264
重口裂腹鱼	265
鲮鱼	266
中华倒刺鲃	267
短盖巨脂鲤	268
泥鳅	269
长吻鲶	270
黄颡鱼	271
斑鲮	272
斑点叉尾鮰	273
革胡子鲶	274
鲶鱼	275
南方大口鲶	276
低眼鲢	277
苏氏圆腹鲢	278
江鲢	279
黄鲢	280
尖梭鲈	281
鳊鱼	282
中华乌塘鳢	283
乌塘	284
云斑尖塘鳢	285
孔虾虎鱼	286
大口黑鲈	287



莫桑比克口孵非鲫	288
尼罗口孵非鲫	289
暗纹东方鲀	290
菊黄东方鲀	291
红鳍东方鲀	292

● 淡水产品

○ 甲壳类

日本沼虾	293
罗氏沼虾	294
秀丽白虾	295
克氏原螯虾	296
中华绒螯蟹	297

● 淡水产品

○ 贝类

中华圆田螺	298
石田螺	299
大瓶螺	300
褐云玛瑙螺	301
三角帆蚌	302
河蚬	303

● 淡水产品

○ 其他类

鳄龟	304
----------	-----

乌龟	305
黄喉拟水龟	306
红耳彩龟	307
中华鳖	308
黑斑蛙	309
牛蛙	310

● 附录

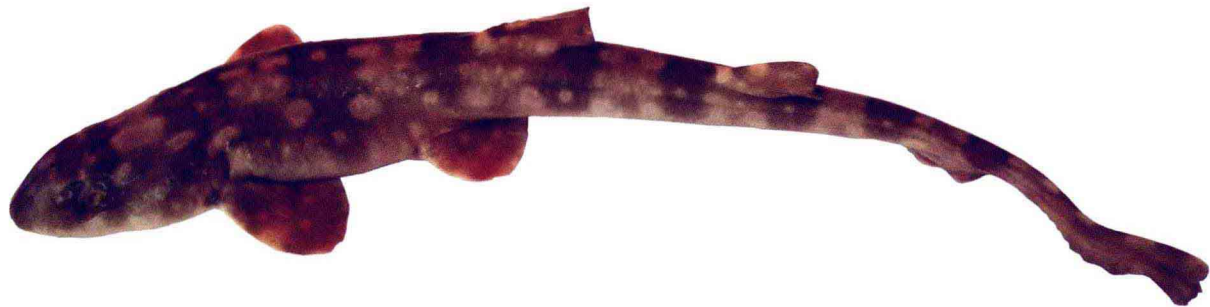
海峡两岸暨香港主要水产品	
名称对照表	311
国内主要水产品批发市场	319
主要参考文献	328
后记	329

条纹斑竹鲨 *Chiloscyllium plagiosum* (Bennett,1830)

英文名: Whitespotted catshark

俗名: 狗鲨、犬鲨

分类: 须鲨目、斑竹鲨科、斑竹鲨属

**简介**

条纹斑竹鲨体圆柱形或稍平扁, 体侧具一隆嵴, 头侧不具皮瓣, 吻窄圆。眼椭圆形, 上侧位, 无瞬膜。鼻孔下侧位, 喷水孔中大, 鳃裂小。口裂小, 腹位, 近于平直。背鳍2个; 尾鳍上叶略往上翘, 上叶略发达, 下叶低平而延长, 但前部不突出, 后部具缺刻。体褐色, 体侧具12~13条暗色横纹, 体侧及各鳍另具许多淡色斑点。栖息于浅海或内湾多贝、藻类生长的环境中, 显示保护色。行动不甚活泼, 食软体动物、多毛类、虾、蟹及底栖小型鱼类。体长1m左右。分布于我国南海和东海以及朝鲜半岛、日本、菲律宾、印度尼西亚、印度和非洲东岸。

营养

条纹斑竹鲨肌肉的粗蛋白含量为21.7%; 蛋白质营养价值高, 含色氨酸; 无机质含量丰富, 特别是Fe、Zn、Se等微量元素。肉甘温, 食之可健脾补气; 肝可明目, 油可清热、防腐解毒和消炎止痛。

烹饪

适用红烧、红焖、蒸、煮、炒。

选购

应选购肉质富有弹性, 比较新鲜的个体。

保鲜

可在冰箱冷藏条件下保鲜或冷冻保存。

提示

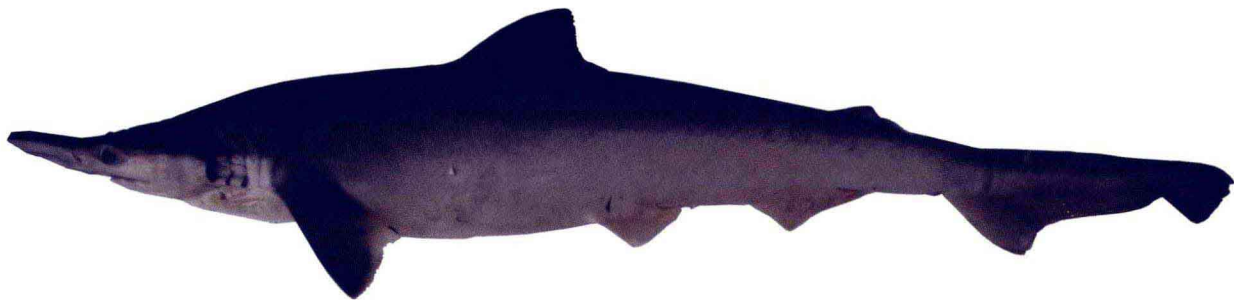
孕妇慎食, 因鲨鱼肉中的汞含量较高, 可能会对胎儿的神经系统造成伤害。

尖头斜齿鲨 *Scoliodon laticaudus* Müller et Henle, 1838

英文名: Spadenose shark

俗名: 沙仔曲齿鲨、尖头曲齿鲨(台)、尖吻鲨、瓦而皮曲齿鲨

分类: 真鲨目、真鲨科、斜齿鲨属

**简介**

尖头斜齿鲨体延长, 较细小。头很平扁, 背面从头后至吻端剧斜; 自吻端至第一鳃孔背面与腹面几相遇合成一侧突。尾长比头和躯干稍长; 尾基上下方各具一凹洼。吻长而扁薄。眼小而圆形, 正侧位。鼻孔斜列。口宽大, 深弧形; 口宽大于口长。上下颌齿侧扁。背鳍2个, 无硬棘; 臀鳍基底比第二背鳍基底长2.5倍或以上; 腹鳍短小, 外角圆, 里角钝尖; 鳍脚圆管形, 后端尖突; 尾鳍颇宽长, 尾椎轴稍上翘。背面和上侧面灰褐色, 下侧面和腹面白色。栖息在热带暖水性近岸大陆架, 小型鲨

类, 胎生, 最多可生活5~6年。我国分布在东海和南海。

营养

肉供食用, 肝可提制鱼肝油, 肝、胆和肝油可作药用, 鳍可制成鱼翅。

中医认为, 鲨鱼肉有益气滋阴、补虚壮腰、行水化痰的功效。

烹饪

食用方法以红烧为主。

选购

应选购肉质富有弹性, 无异味的新鲜个体。

保鲜

可在冰箱冷藏条件下保鲜或冷冻保存。

提示

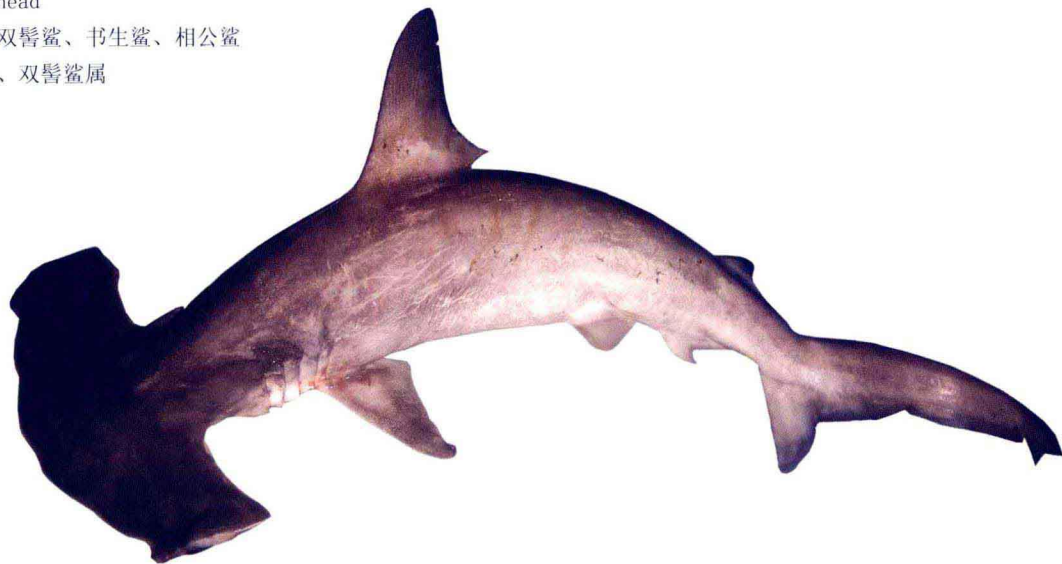
孕妇慎食, 因鲨鱼肉汞含量较高, 可能对胎儿的神经系统造成伤害。

路氏双髻鲨 *Sphyrna lewini* (Griffith et Smith, 1834)

英文名: Scalloped hammerhead

俗名: 吻沟双髻鲨、勒氏双髻鲨、书生鲨、相公鲨

分类: 真鲨目、双髻鲨科、双髻鲨属



简介 路氏双髻鲨体延长，侧扁而高。头前部扁，向两侧扩展，形成锤状突出。尾侧扁，中长，比头和躯干稍长，尾基下方凹洼不显著。吻短而宽，眼圆形，口弧形。上颌齿侧扁，三角形。背鳍2个，第一背鳍高大，帆形；第二背鳍小。尾鳍宽长，尾椎轴上翘，上叶见于尾端近处。臀鳍后缘深凹。腹鳍大于臀鳍，外角圆钝，后缘稍凹。胸鳍中大，后缘凹入，外角钝尖，里角圆钝。背侧面灰褐色，腹面白色，背鳍、尾鳍、胸鳍均有部分呈黑色。为外海大型鲨类，体长3m有余，重达数百千克。性凶猛。卵

胎生。我国产于黄海、东海及南海。

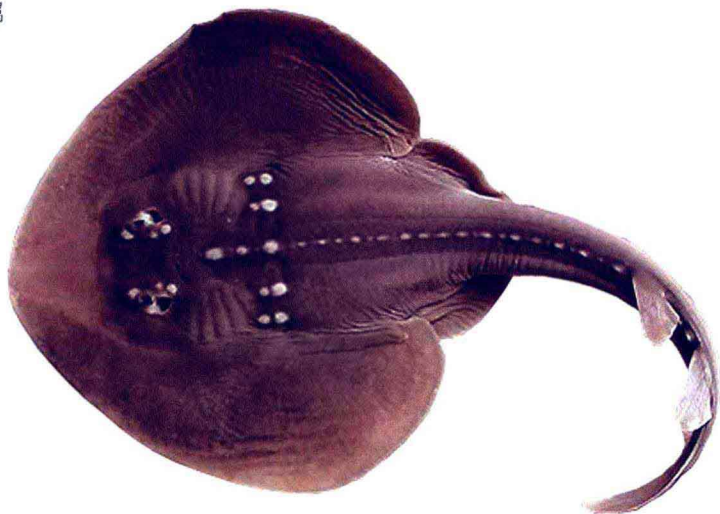
- 营养** 肉可供食用，肝脏是制鱼肝油的原料。有补益、止泻、健脾胃、消痰、补气、消积解毒之功效。
- 烹饪** 鱼翅能够烹成菜肴，肉多用于红烧。
- 选购** 应选购肉质富有弹性，色泽正常的个体。
- 保鲜** 在冰箱冷藏条件下进行保鲜，或者冷冻保存。
- 提示** 患有心血管疾病、癌症、免疫性疾病的人适合食用；孕妇慎食。

中国团扇鳐 *Platyrrhina sinensis* (Bloch et Schneider, 1801)

英文名: Chinese ray

俗名: 团鳐、团扇、皮郎鼓

分类: 鳐目、团扇鳐科、团扇鳐属

**简介**

中国团扇鳐体平扁呈团扇形，体盘宽大于体盘长。尾平扁，粗大而长，每侧具一皮褶。吻端钝圆，吻软骨短，口横裂状。齿细小而多呈铺石状排列，有唇褶，眼小。有喷水孔，约与眼径等大。体背部中央自头后至第二背鳍前方有一纵行结刺，每侧肩区也有2对结刺。背鳍2个，靠近尾部。体背面棕褐色或灰褐色，眼上、头后和肩区的结刺基底橙黄色，周围区域蓝色，腹面白色。春季繁殖，胎生，每次产仔数尾。主食虾、蟹

类。我国沿海均产。但产量不集中，渔期不明显。一般随其他鱼类一起捕获。为我国沿海习见的海产鱼类之一，肉可食用。

营养

中国团扇鳐肉多刺少，无硬骨。其鱼体含丰富氨基酸、维生素D等营养元素。

烹饪

鲜食多蒸食或烧肉，但更多的是腌制加工成淡干鱼。

保存

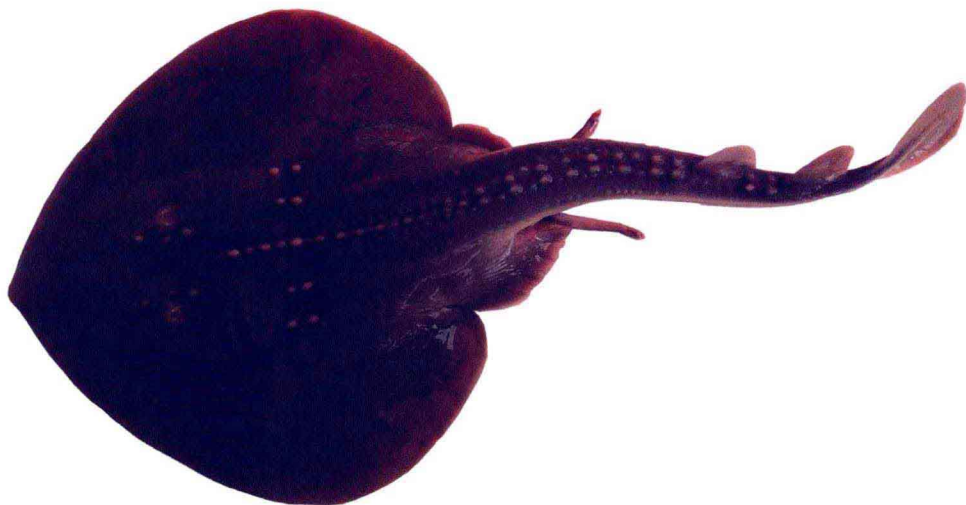
冰鲜保存，干品放在阴凉通风处。

孔 鲛 *Raja porosa* Günther, 1874

英文名: Common skate

俗 名: 老板鱼、劳板鱼、甫鱼、华子鱼、锅盖鱼、虎鱼

分 类: 鲛目、鲛科、鲛属



简介 孔鲛体平扁，体盘略呈圆形或斜方形，宽度大于长度。尾平扁狭长，侧褶发达。吻中长，吻端突出。口大、横裂状，齿细小密列，齿面稍波曲。眼小呈椭圆形，其后具喷水孔。背、腹面光滑。体背部为褐色，腹面浅灰色或灰褐色。一般体长30~50cm，卵生。分布于北太平洋西部，我国产于黄海、渤海和东海，东海和黄海产量较多。常与其他鲛、鲳类混杂捕获，全年均可捕到。北方地区都把孔鲛鱼作为婚宴或餐桌上一道名菜（俗称老伴、老板），以表示如意和吉祥。

营养 鱼体氨基酸含量非常丰富，并富含维生素D，味道鲜美，营养丰富。

烹饪 孔鲛干可清蒸、炖、溜，尤其适用于炖豆腐或蒸熟后蒜拌冷食，所以称之为“蒜拌鱼”。孔鲛干在烹调前要用清水浸泡6~8小时，使其复水变软。烹制时用浓醋、料酒烹熏，以除氨味及腥味。

选购 应选购鲜活，体表正常，肌肉结实有弹性、眼睛清澈的个体。

蓄养 充氧条件下，水温12~18℃，盐度18~20；冰鲜的则冷藏保存，干品置阴凉通风处保存。

提示 孔鲛肌肉中含有微量尿素，故鲜食烹调前需用沸水烫一下，以除异味；但经过干制后，异味基本上可以去掉，味则更鲜美，胜过鲜品。