

副食品商品学

第四分册

水产品

北京市西城区副食品零售管理处青年售货员编著



中国人民大学出版社

目 錄

第七章 水產品 177—224

一 大力發展水产事業 177

二 經營中常見的海魚類 177

黃花魚	(178)	帶魚	(179)	鯊魚	(180)
針魚	(181)	面魚	(182)	偏口魚	(182)
圓口魚	(183)	紅頭魚	(184)	尤片魚	(185)
平魚	(186)	八代魚	(186)	墨魚	(187)
鱈目魚	(188)	快魚	(189)	鱒頭魚	(190)
大王魚	(190)	燕魚	(191)	支魚	(192)
洋魚	(193)	大头魚	(194)	水魚	(195)
鰻魚	(196)	藤羅魚	(197)	鮎魚	(197)
白鰱	(198)	鱖魚	(199)	銀魚	(200)
秦皇魚	(200)	綠翅魚	(201)	白古魚	(202)

三 經營中常見的淡水魚類 202

鯽魚	(203)	鱒魚	(204)	胖頭魚	(205)
桂魚	(205)	鱖魚	(206)	黑魚	(207)
后魚	(207)	白魚	(208)	介魚	(209)
边魚	(210)			草魚	(211)
同王魚	(212)				

四 蝦、蟹、元魚 212

海蟹	(212)	河蟹	(214)	对蝦	(216)
蝦干	(217)	白蝦	(218)	紅蝦	(218)
草蝦	(219)	青蝦	(219)	元魚	(220)

五 介紹魚的几种吃法220

紅燒魚	(220)	干燒魚	(221)	糖醋魚	(221)
燻魚	(221)	溜魚片	(221)	垮燉魚	(222)
干炸魚	(222)	清蒸魚	(222)	醬汁魚	(222)
豆豉魚	(223)	酥魚	(223)	醋椒魚	(223)
魚丸子	(223)	松鼠魚	(224)		

第七章 水产品

(一) 大力发展水产事业

我国的水产事业,解放后在党的正确领导下,有了飞跃的发展。1952年水产品的总产量就已经远远超过了战前最高年产量,但是随着人民生活水平的不断提高,水产品的产量仍不能最大限度地满足人民日益增长的需求,因此还必须大力发展我国的水产事业。

发展水产事业有许多好处:

- (1) 增加国民经济收入;
- (2) 增加副食品的供应;
- (3) 促进人民的身体健康;
- (4) 解决一部分肥料问题;
- (5) 增加外汇收入。

从我国的资源条件和群众的干劲来看,我们完全有信心使我国的水产事业来一个大跃进。根据我国水产事业发展计划来看,到1962年,我国水产品的产量每年可达2,000万吨,由世界第四位跃居为世界第一位,不但超过日本,同时也远远地超过美国。

(二) 经营中常见的海鱼类

海鱼在我国水产品总量中占有很大的比重,同时海鱼的来源也是无穷无尽的。我国海洋渔业在党的正确领导下已取得了很大成绩。

我国大陆海岸线约长11,000多公里;岛屿3,400多个,岛屿海岸线约长10,000多公里;这些海岸线所构成的渔场约有22亿亩,占世界渔场总面积的23.7%。我国海洋渔场所产的海鱼约有1,000多种,大多数都有经济价值。在这样优良的自然条件下,加上党的坚强、正确

的领导,我国的水产事业是有很大的发展前途的。

我国沿海不但出产大量的各种海鱼,同时还出产其他重要的水产品:如海参、海带、石花菜、海豚、鲸鱼、海豹、海牛、海蟹、对虾等。这些产品在工业和食用上都有很大的价值。

现在仅就经营中常见的海鱼分述如下。

1. 黄花鱼

黄花鱼又名小黄鱼、花鱼、古鱼,我国黄海南部至东海洋面均有出产。黄花鱼汛一般在春分前后,但随清明节而变化:一般是3月清明,鱼汛在前;2月清明鱼汛在后。春分时鱼到石岛,到清明、谷雨时渤海即可出鱼,到小满这一个多月中出鱼最多,芒种时鱼就减少了。其旺季一般在4—5月。

我国秦皇岛、北戴河、山海关、河口、辽宁、山东均有出产;以青岛产的最多,以河口产的最好,因为游到渤海湾时,正是产卵前,体肥壮,色金黄。

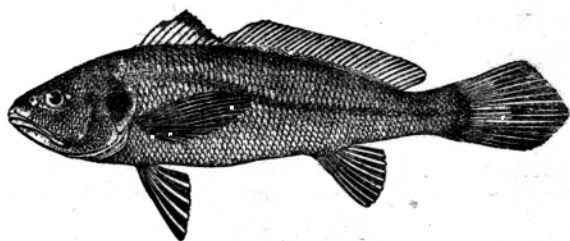


图63 黄花鱼

(1)特点:头尖圆,身柳叶形,淡黄色。肉嫩(蒜瓣肉),味美,刺少,营养丰富。最大的一斤半左右。

(2)质量鉴别:以色金黄、鳃红、眼凸出、瞳孔亮、肉有弹性、身上无泥臭的为好货。鲜黄花鱼变质时,开始是身上发白,其次是秃头、眼睛、肚软、最后破肚。冻鱼变质时先是身体发白,然后眼睛、鳃发黑,但是不秃头。

(3)保管方法:在冰箱底层先铺上一层碎冰,把四条鱼横放在桶

边作依靠,再將其他魚的魚头朝上,背靠桶边排列,然后一層冰一層魚,依次碼好。桶边也应填入碎冰,以免魚的背部变質。由于此魚头部热,先从头部变質,因此头要朝上。另外,魚身其他地方怕碰。

(4)食用加工:打鱗去鰓,去鰓时連帶取出腸肚,不开膛,切去魚翅。这种魚可以糖醋、干炸、燻、干燒、紅燒、溜、清蒸、烩湯、作餡、垮燻。

(5)零售方法:用馬連穿嘴。

2. 帶 魚

帶魚又名鱗刀魚、刀魚,帶魚屬溫水性魚類,平时棲息在澄清海水的中下層,混濁的海水中很少,分布在太平洋及印度洋海区,中国、日本、越南和印度等沿海处均产。其中以我国产量最多,我国又以青島、烟台出产的最多,山海关出产的最好;每年5—6月和9—10月为旺季。北京上市季节約在芒种节,此时的帶魚最肥。秦皇島来的貨均是鈎帶魚,个兒大,每条一斤多重;昌黎和北塘来的貨个兒小。貨多时,到立秋时节还有帶魚出現。帶魚一出現,其他魚类的产量会减少,因为帶魚伤害其它魚类,因此帶魚別名又叫“淨海龙”。

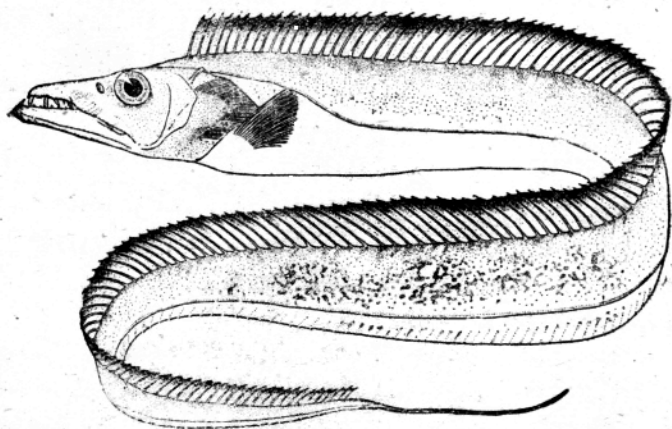


圖64 帶魚

(1)特点:此魚長扁形,有尖利的牙,尾是絲狀,肉細刺小,含有大量蛋白質,營養豐富,一般重0.5—3斤。帶魚皮面的銀色末可作珠子。

(2)質量鑒別:帶魚分鮮貨和咸貨兩種,因捕獲方法不同在鮮咸貨中又有鈎帶和網帶之別。

鈎帶:鮮貨以鱗全,翅全,眼突出,銀鱗多,無破肚、斷頭,重在一斤以上的為好貨。咸貨以色白亮而不黃,鱗翅齊全,皮皺,眼白,肉厚,不破肚、斷頭,不花油,鹽分適中者為佳。

網帶:鮮貨以條勻(8—10兩),無破肚,多銀鱗,無斷頭,眼突出者為佳。咸貨以條勻(5—10兩),色白,鱗多,不油;不黃,不破肚,無斷頭者為佳。

鮮帶魚變質時是先失去亮光(但還有銀鱗),隨後魚身變為香灰色,瞎眼,破肚,鰓黑。

(3)保管方法:桶底先鋪一層冰,魚肚朝上(肚易變質)碼三層,洒一層雪花冰,這樣可貯一星期左右。咸貨較耐貯藏,短期存放時,只需帶包裝放在陰涼處即可;長期貯存需要拆包、入缸,入缸時要一層魚一層鹽,層層疊實,上面再用鹽封面,壓緊即可。如果要過夏,還須加灌鹽滷、防生水,以免腐爛。

(4)加工食用:打去銀末,開膛。這種魚除紅燒、干燒、清蒸、垮燻、燻、干炸外,還可作咸魚干。

(5)零售方法:用馬連穿鰓或尾處。

3. 鰻 魚

鰻魚產于河北、山東沿海一帶,每年5—6月為旺季,常年都有。北京市上市季節是在開春后,一般是由青島和煙台來貨,秦皇島也產但數量不多。最小的每條重2—3斤,十斤一條是常見的,也有40—60多斤的,最大的有數千斤重。

(1)特点:鰻魚胎生,性凶猛,貪食。大鰻魚可作魚肚、魚翅、魚唇、魚肝油;魚皮如鋼板厚,可作皮鞋及其他皮件;魚肉帶臊味,并噴鼻子。

(2)質量鑒別:好魚背呈深灰,兩側稍淡,腹面為淡白色,身上常

有九条或較多的黑色橫條紋。当魚變質時眼先塌(有时找不到眼珠)，肚皮發黑黃色，肉散發辣味，有时使人不能睜眼。

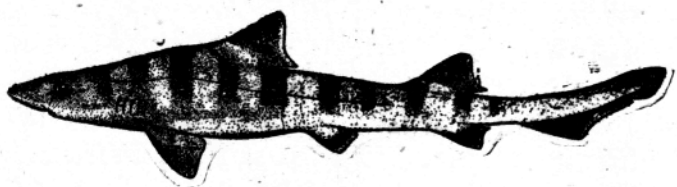


圖65 鯊魚

(3)保管方法：用大塊冰和魚調勻，最多可保管5天。

(4)加工食用：先用開水燙，用刀刮皮，開膛。此魚可紅燒，烤燻，熬白菜。

(5)零售方法：大魚切塊賣，小魚用馬連拴腰。

4. 針魚

針魚又名青條、鶴咀魚、針良魚、雙針魚，產在遼寧的大東溝、庄河、貔口、旅大、蓋平、營口，河北的秦皇島、北戴河、南堡，山東的羊角溝、蓬萊、煙台、青島，每年5—6月為旺季。此魚產量較少，北京上市約在夏季以後，供應時間約為1—2個月。這種魚以秦皇島、昌黎和河口產的質量最好。



圖66 針魚

(1)特点：此魚有很長的尖咀，咀長約占體長的1/3左右，背部為草綠色，背以下為銀白色，在草綠色和銀白色交界處有一條黑線(從頭后起直到尾部)。針魚的骨頭是綠色的。這種魚是海洋表層的凶猛魚類，專吃小魚和小蝦。此魚腥味大，肉發酸，刺多，油炸後刺酥可食，普通重十幾兩，最大的有2斤重。

(2)保管方法：此魚肉較嫩，保管時應防擠壓，如和其他魚類同時

保管时,应当放在上面。

(3)加工食用:打鱗,开膛,去头。針魚可以作湯,也可作餛。

(4)零售方法:馬連拴腰

5. 面 魚

面魚又名草根魚、面条魚,产在辽宁的盖平,山东的石島、青島,河北的北塘、塘沽、北戴河、岐口、清河口等地,北京市場上所見的为北塘和塘沽貨,以北塘貨最好(因游至北塘时已逐漸長大),面魚有大小二种:(1)小面魚,清明左右出产,旺季在清明后到夏至,一般为二寸多長。(2)大面魚,夏至以后出产,直到一般海魚不产时才停产(霜降前),普通四寸多長。



圖67 面魚

(1)特点:此魚体形細長,背側綠色,背綠色,腹側白色。

(2)保管方法:將魚和冰拌勻裝桶后,再傾入桶內七成水,可以貯3—4天不致變質。如冰久了會變質,此時魚身發漲,軟如鼻涕,色變灰。

(3)加工食用:不用開膛,洗淨后可炸餅,燉湯,或生拌吃。

(4)零售方法:因魚太小,要用紙包或蒲包裝。

6. 偏 口 魚

偏口魚又名牙片、鰆、比目、牙鰆,产在辽宁的庄河、貔口,河北的秦皇島、北戴河、塘沽,山东的羊角溝、龍口、蓬萊、威海、石島、青島、石臼所等處。產量較多,每年谷雨至夏至為旺季,9—10月較少。北京上市在夏至時最旺,冷天所吃的偏口多是烟台、青島貨。以河口、秦皇島出產的最好。

(1)特点:此魚体形扁片,口大,眼睛生在一面。有眼的一面為灰褐至深褐色,有黑色斑點;無眼的一面為白色。此魚全身只生一根大

刺，鱗片小，一般重0.5—10斤。

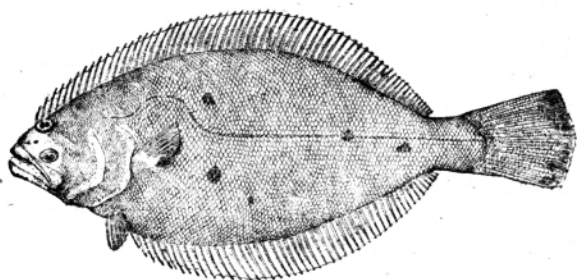


圖68 偏口魚

(2)保管方法：桶底先鋪一層冰，將魚一個壓一個斜放在桶內，最底下的一層魚白面朝上，其餘黑面朝上，一層冰一層魚碼好即可，一般可貯四天左右。變質時胸口先破，下吊，肉离刺，前半身全爛，再嚴重時，肉全成泥狀，白面也發污色。

(3)加工食用：最好先敲刀除去腸肚，打鱗。偏口魚可清蒸、紅燒、干燒、炸、溜、醬汁、垮燴，也可作魚丸子。

(4)零售方法：用馬連捆尾巴，一般不穿咀，因咀里有牙，容易將馬連磨斷；魚多時也可穿咀，但應穿在牙的上面。

7. 圓口魚

圓口魚又名高眼、長脖、大咀和高眼鱸。產在遼寧的庄河、旅大，

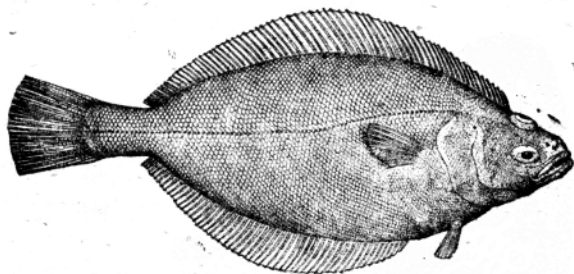


圖69 圓口魚

河北的秦皇島、北戴河、岐口，山東的龍口、蓬萊、煙台、石島、青島等地。每年3—4月為旺季。北京上市季節在清明以後，但產期不定，一般開春以後青島和煙台產的最多，青島產的最好。

(1)特點：此魚，肚小，咀小，鱗小，刺少，個兒小（普通一斤為大的），一面白色一面褐色，肉有點老，山東人愛吃。

(2)保管方法：與偏口魚的保管法同，可貯7天左右。在保管時變質的情況也和偏口魚相同。

(3)加工食用：白色面打鱗，黑色面抓皮，開膛。可以紅燒，也可做餛飩和丸子。

(4)零售方法：將馬連從鰓穿進由咀中穿出。

8. 紅頭魚

紅頭魚又名紅娘魚、紅娘子、旁頭魚、紅鞋魚，山東叫小紅鞋。此魚產在遼寧的大東溝、庄河、貔口、旅大、海洋島、蓋平，河北的山海關、秦皇島、南堡，山東的龍口、蓬萊、煙台、威海、石島、青島等處。每年2—7月為旺季，天涼以後就沒有了。北京上市在立春以後，多是青島和煙台貨，以青島產的最好，體重一般為3—4兩，4—5兩，或十幾兩。

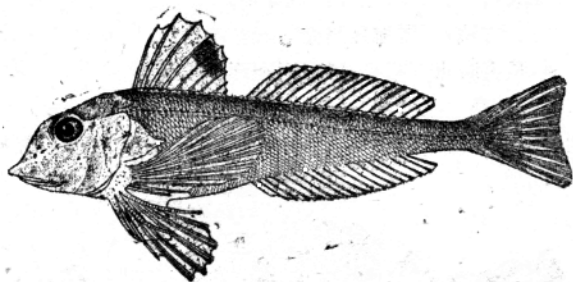


圖70 紅頭魚

(1)特點：此魚頭大，形狀與龍頭相似，頭上沒有肉，故名旁頭魚，身體是淺紅色，肚是白色，鱗小，前面的背鰭上有一個淡黑色的斑塊。刺少，肉多，味美。

(2)保管方法：此魚易保管，不愛壞，怎麼保管都行，一般用層冰

層魚保管可貯10天不坏。變質情況是先由紅變白，後發黃污色。

(3)加工食用：打鱗、開腔。紅頭魚可燉湯、紅燒，亦可做丸子。

(4)零售方法：用馬連穿下唇由口中穿出。

9. 尤片魚

尤片魚又名花片、星鰈，產在遼寧的大東溝、庄河、貔口、旅大，河北的秦皇島，山東的羊角溝、龍口、蓬萊、煙台、威海、石島、大埠圈、青島等處，以青島、煙台產的最多，每年4—5月為旺季。北京市打春以後上市，至清明以後就少了。

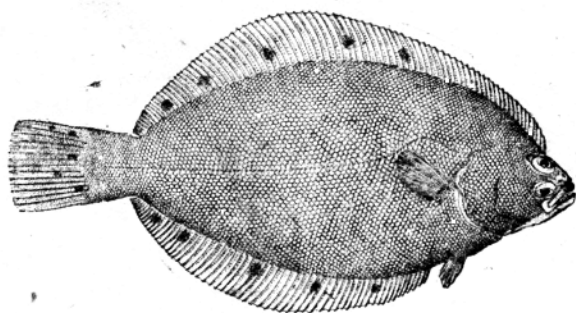


圖71 尤片魚

(1)特點：此魚全身就長一根刺，肉細，有眼面黑褐色，無眼面為白色，和扁口魚不同處如下：

1)扁口魚的眼在身的左側，尤片魚的眼在右側。

2)扁口魚身上有斑點但翅上沒有；尤片魚身上無斑點但翅上有。

3)扁口魚尾很細，身子發柳；尤片魚尾發粗，身不柳。

(2)保管方法：桶底上先放上一層冰，將魚橫置，碼一層魚，加一層冰，夏季每天添冰一次，春秋二季，三天添冰一次，可保管4—7天不致變質。變質特點：此魚一發軟，就是變質了。

(3)加工食用：打鱗、開腔。可以紅燒、燉、炸、五香，還可作鹹魚干。

(4)零售方法：用馬連由咀穿過即可。

10. 平 魚

平魚又名鰮魚、銀鰮、鏡魚，產在遼寧的大東溝、庄河、貔口、旅大、蓋平、營口，河北的秦皇島、南堡、塘沽、岐口，山東的龍口、蓬萊、煙台、威海、石島、青島、石臼所等處，以河口、秦皇島產的最好。北京上市季節在立夏後，直至秋後霜降前為止，以五月節以後產的最好，9月10月也有出產，但產量很少。

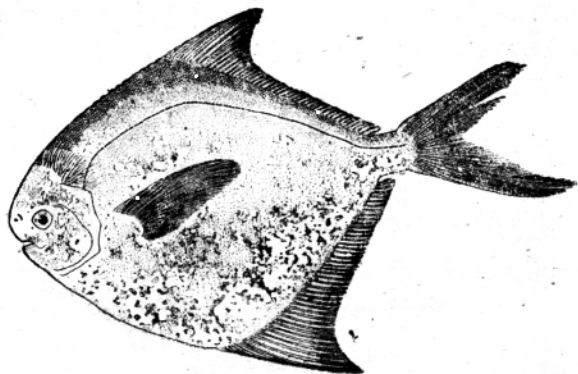


圖72 平魚

(1)特點：此魚頭圓，身子扁圓形，背部青白色，肚為銀白，小細鱗，鱗片上有很小的黑點子，頭小，肚小，肉細，味厚，刺少，一般重0.5—6斤左右。此魚的腸子最少，2—3斤的平魚，腸子只有1—2兩重，頭上全都是肉，好吃。

(2)保管方法：桶底先鋪上一層碎冰，將魚背朝上，斜坡碼好，一層雪花冰一層魚，依次碼好，夏天每天添冰一次，春秋三天添一次冰，這樣可以保管6—7天不致變質。

(3)加工食用：打鱗，敲刀去腸。可紅燒、干燒、清蒸、垮燻、干炸等。

(4)零售方法：用馬連橫穿咀叉。

11. 八 代 魚

八代魚有大小之分，小八代一般是1—2兩、4—6兩重。大八代又名八代稍、腿長，重達30—40斤。

八代魚是上市最早的一種海魚，到立夏就完。產于渤海一帶，以昌黎縣的為最好。八代稍以北塘的為最好。每年3—6月為旺季。

(1)特點：此魚屬軟體動物，有八根長爪，故名八代，肚是橢圓形，上面污黑，下面是白色，無骨頭，咀和眼里均是砂子，吃時須擠去。

(2)保管方法：放在桶里用大塊冰和冰水保管，可貯5天不致變質；變質時混身滿紅，并有臭味。

(3)加工食用：此魚肚內有黑色，需從肚上小口處翻開掏出黑色，咀和眼擠出即可食用。此魚肉嫩無刺，但寒性大，吃時多放姜。可紅燒、炒，或開水燙後清拌。

(4)零售方法：用蒲包或紙包，或用馬連捆脖子，將腿折回捆好。

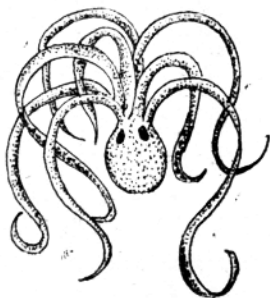


圖73 八代魚

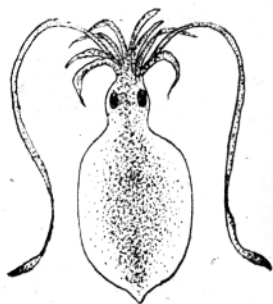


圖74 墨魚

12. 墨魚

墨魚又名烏賊、烏鰂，烏賊的分布很廣，中國、朝鮮、日本及歐洲各地均有出產。我國以舟山群島出產最多。

南海墨魚場有北部灣的圓洲島，廣東的博賀及汕頭等地，每年以2—3月為旺季，尤以大霧晴天后出產的最多。

東海（松門、舟山群島）是我國墨魚主要產地，魚期以4—6月為最盛。

黃海以山東石島、煙台為主，魚期為6—7月。北京所食用的墨魚多來自青島，以10—11月最旺。

(1)特点:墨魚屬軟體動物,頭上有觸角八根,還有二根較長的觸手,眼大,體呈長圓形,灰白色,有一塊骨頭,身上有花點是公的,背上發黑的是母的,普通1斤約稱3個,大的一個有2—3斤。

墨魚肉味鮮,脆嫩。

(2)保管方法:與八代魚同,用冰水泡上可貯7天。開始變質時體發粉色,待身滿紅就不能吃了。

(3)加工食用:挖去眼珠(全是墨),除去尿包。母魚體中有时有墨魚蛋,圓形,大小和玻璃彈子差不多,很好吃,體內黃物是油,也好吃。骨頭要去掉。吃時可用開水先抄一下,一刻鐘即可抄好,時間長了咬不動;此外也可和肉燉在一起,肉味鮮美,脆嫩。

(4)零售方法:同八代魚。

13. 鰮目魚

鰮目魚又名牛舌魚、半滑舌鰮,產在遼寧的大東溝、庄河、旅大、營口,河北的秦皇島、塘沽、洋河口,山東的羊角溝、龍口、蓬萊、煙台、青島等處,每年7—9月為旺季,此時暑伏,鰮目魚最肥,一般講究吃伏鰮目。谷雨時也有,但不肥,到寒露以前無貨。

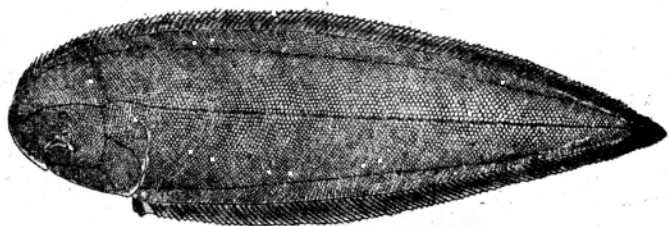


圖75 鰮目魚

(1)特点,鰮目魚體扁長條形,就像牛舌頭一樣,有眼面中間為黑褐色,邊緣為綠白色,無眼面為白色或淡黃色。普通有2—3斤,1斤以下為河尖。此魚肉多刺少,頭部無骨全是肉,肉細,味厚。

(2)保管方法:先敲刀,將魚偏立桶中,第一個魚黑面朝下,其他

的魚脊背都朝上，一層雪花冰一層魚，依次碼好，夏天每天添一次冰，春秋每3天添一次冰，这样可以保管10天左右。質量好的魚皮不易抓下，皮抓下后，肉絲發亮；變質時發白，皮一碰就掉，很易抓皮，皮抓下以后肉像抓了皮的田雞腿一樣，肉分離。

(3)加工食用：抓去皮以后，最好紅燒，其次是清蒸、干燒、垮燉等。

(4)零售方法：用馬連穿咀，大的可以切開出售。

14. 快魚

快魚又名响魚、鰱魚、鯰魚、白鱗魚，山東叫火力魚，廣東叫曹白魚，產在遼寧的大東溝、蓋平、營口、大凌河口、葫蘆島，河北的秦皇島，山東的羊角溝、龍口、煙台、蓬萊、威海、石島、青島、石臼所等處。北京吃的多是昌黎、秦皇島、塘沽所產，以秦皇島和洋河口的最好。北京市所吃的快魚多在小滿上市，至夏至時最多，這期間的快魚也最肥；立秋以后還有，但量少。一般重量為0.5—4斤左右。

(1)特點：此魚鰾粗，身扁長，鱗大，體為閃光銀白色，刺多，肉細，味厚，營養豐富。

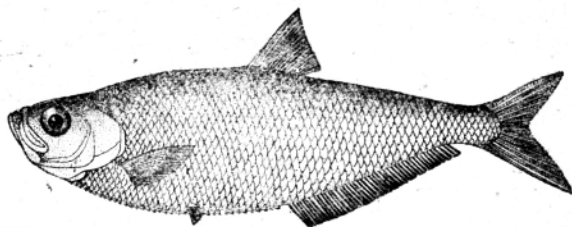


圖76 快魚

(2)保管方法：冰箱底下放上一層碎冰，將魚背朝上，肚朝下，依次碼好，魚要离桶边远些，縫內塞上碎冰，兩層魚，一層冰，夏季每天添一次冰，春秋每3天添一次冰，可保管3天左右不致變質。變質時眼先紅，鰾白，肛門至鰾下的肚皮掉下，此時就不能吃了。

(3)加工食用：開腔（也可以不開腔，腸在取鰾時帶出），打鱗，挖鰾（汆湯，清蒸時不打鱗，因為鱗片中有油脂，加熱后化為油，使味鮮

美好吃)。此魚可燉湯、清蒸、紅燒、干燒、垮壩、醬汁等。

(4)零售方法：用馬連穿咀，大的可切段出售。

15. 鯽頭魚

鯽頭魚又名大頭寶、大棘頭、黑鯽梅童魚，此魚產在遼寧的蓋平、營口、葫蘆島，河北的北戴河、南堡、塘沽、歧口，山東的羊角溝、煙台、威海、青島等處。此魚開春以後即產，一寸多長；立秋後出產大的，約有2—3寸長，霜降以後便沒有了。每年3—4月為旺季，10月也有。

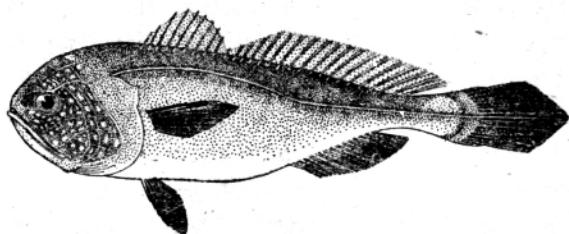


圖77 鯽頭魚

(1)特點：此魚屬小型魚，很似最小的黃花魚，頭內有兩個小石頭，體上部為黃色，下部為白色，鱗很薄易脫落，無刺，肉嫩，一碰就破。

(2)保管方法：此魚很嫩，不易保管，最易破肚，一般用雪花冰埋上即可，貯4—5天無問題。變質時體發白，肚破。

(3)加工食用：只掐去頭連腸子一起帶出，最好是裹面炸着吃，還可燉湯、吃餛、做魚丸子等。

(4)零售方法：用紙包或用蒲包。

16. 大王魚

大王魚又名大黃魚，此魚正名為寧波黃魚，主要分布在東海和南海，北起長江口，南至廣東雷州半島、湛江外海，過瓊州海峽後北部灣即無大黃魚。以廣東的南澳島和浙江舟山群島產的最多。每年4—6月為旺季，8—9月產量較少。北京上市是在五月節前幾天有一次，立秋後還有一次。