

# 海曙鳀鱼粉售价

生成日期: 2025-10-30

柴鱼粉的主要用途有哪些？柴鱼是熬汤圣品，柴鱼粉又名鳀鱼粉，常用于日式料理中，如拉麵或關東煮的湯頭，内馅用；或中餐上的火锅、煲汤。常见于日菜的烹调高汤。

二、柴鱼粉的选择技巧选购柴鱼粉要挑选色泽淡浅、\*\*能将柴鱼粉凑近闻闻或放入嘴巴，若香气扑鼻，不含一丝腥臭味的才是\*\*。

三、柴鱼的保持方法避免高温，潮湿。开封后为保证品质，请尽快食用。并于冰箱保管，如果你是家庭客户可以选择我们的小包装100g 200g以維持產品鮮度

鳀鱼粉的优缺点有哪些？海曙鳀鱼粉售价

鳀鱼粉家属要在家吃寿喜锅，买了鳀鱼粉作速溶高汤，后来渐渐的就炒什么都放一点。印象比较深刻的，一是蒸蛋羹和炒鸡蛋，和我们炒鸡蛋放虾酱的思路类似，鲜味加成明显；二是腊肠炒饭，类似中餐里常见的腊肠+鱼露组合，在没有鱼露的情况下用鳀鱼粉也很合适还有一些更加一步到位的复合调料，比如好侍的炖菜料，直接整袋冲水，把焯水的白萝卜、魔芋丝结、鱼丸、冻豆腐、香菇、白菜放进去煮，就是有菜有汤的关东煮，特别适合做饭时间紧张的日子。特别推荐用“韧豆腐”做冻豆腐，跟传统的北豆腐相比气泡致密，还带点脆脆的口感。海曙鳀鱼粉售价鳀鱼粉的特点有哪些？

鳀鱼粉”和“柴鱼味精”是同一种东西，都是用鳀鱼经特殊工艺（包括反复烟熏）制作而成，是日式烹调中常用的调味品，与味精相比有鱼的鲜香味。

就风味而言，鱼露属于咸味调味品，是用低值鱼或鱼的下脚料经发酵而成，用途与酱油相似，与酱油相比有鱼的鲜味。

从上面的对比来看，鱼露和鳀鱼粉的使用范围是有所不同的。

而鳀鱼粉又可以制作鳀鱼精，鳀鱼精又名木鱼精、柴鱼精，是以鳀鱼粉、鳀鱼风味抽提物、酶水解鳀鱼蛋白fen、食用盐、砂糖和呈味核苷酸等调味料，采用先进设备和工艺精制而成

不wan能的调料之三：鳀鱼粉及其衍生品虽然味精和鸡精已经让人停不下嘴，但总吃还是单调，鳀鱼粉容易保存、价格也不贵，是一种不错的替代。

据说，一百多年前，味觉还只有酸、甜、苦、咸四种，鲜味[Umami]是1908年才被发现的（参考《脂肪酸带来的第六味，到底是个什么味儿？》）。可以想象这一个世纪里日常烹饪的味道发生了翻天覆地的变化，过去吊高汤产生的高级感，现在加一勺味精就可以轻易拥有。薯片、辣条、榨菜、方便面料包，各种勾兑的“酿造”酱油，甚至运动饮料宝矿力水特，配料表里都赫然写着谷氨酸钠。虽然味精和鸡精已经让人停不下嘴，但总吃还是单调，鳀鱼粉容易保存、价格也不贵，是一种不错的替代。

鳀鱼粉的主要材料是哪些？

鳀鱼 [jian1 yu2 ]又称[鱼贝] カツオ【鳀】[名]鳀，松鱼

鳀鱼为海洋可钓鱼的一种。全长1米，身体为纺锤形，蓝色，粗壮，无鳞，体表光滑，尾鳍非常发达。主要特征是体侧腹部有数条纵向暗色条纹，背侧具线色斑条。鳀鱼背鳍有8至9个小鳍；臀鳍条14至15根，小鳍8至9个。尾鳍新月形，体侧具4至7条纵条纹，体背蓝褐色，腹部银白，各鳍浅灰色，头大，吻尖，尾柄细小。除胸鳍附近具鳞行外，余皆裸出。大者长1米以上，一般体长400至500毫米，口感佳。

该怎么选择一个好的鳀鱼粉？海曙鳀鱼粉售价

鳀鱼粉那么多，该怎么选择？海曙鳀鱼粉售价

鳀鱼粉和味精的区别。柴鱼精更有营养价值。柴鱼精，是以鳀鱼粉、鳀鱼热水提取物、酶水解鳀鱼蛋白fen和多种呈味氨基酸、呈味核苷酸[ASP]调味因子等为主要成分的颗粒调味料。是一种营养型鲜味调味料，为浅棕色，

呈颗粒，具有独特的鱼鲜味和香味。广用于日韩料理和烘焙食品等。

鲣鱼在日本被使用特殊工艺煮熟，剔除鱼刺后反复烟熏多次。因烟熏后的鲣鱼硬如木块，也称为木鱼，又叫鲣节，用这种烟熏鲣鱼为主要成分，配合各种氨基酸与核酸原料制成的颗粒状调味品，被称为木鱼精，是日本料理和日本料家庭馆\*\*常用的调味品之一

### 海曙鲣鱼粉售价

金虎（宁波）食品有限公司致力于食品、饮料，以科技创新实现\*\*\*管理的追求。公司自创立以来，投身于鲣鱼精，花鲣，猫零食，宠物食品，是食品、饮料的主力军。金虎食品始终以本分踏实的精神和必胜的信念，影响并带动团队取得成功。金虎食品创始人寺尾元志，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。