

# 绍兴金虎鲣鱼粉价格多少

发布日期: 2025-09-21

柴鱼粉的主要用途有哪些？柴鱼是熬汤圣品，柴鱼粉又名鲣鱼粉，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

宁波哪家鲣鱼粉服务好？绍兴金虎鲣鱼粉价格多少

鲣鱼粉和味精的区别。柴鱼精更有营养价值。柴鱼精，是以鲣鱼粉、鲣鱼热水提取物、酶水解鲣鱼蛋白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最常用的调味品之一

绍兴金虎鲣鱼粉价格多少谁了解鲣鱼粉，金虎（宁波）食品有限公司的鲣鱼粉怎么样啊？

鲣鱼粉是用精选鲣鱼干提炼而成的海鲜味调味品，是一种营养型鲜味调味料，为浅棕色粉末，具有独特的鱼鲜味和香味。可用于海鲜味菜肴中，无论炒、炖、汤等菜肴，皆能调出食材原有的风味和鲜味。也广用于日韩料理中，是增鲜上品。

中文名：鲣鱼、正鲣。

英文名 bonito

渔民因其像炮弹又俗称为鱼，属鲈形总目、金qiang鱼亚目、金qiang鱼科、舵鲣亚科、鲣属，我国只产一种。

鲣鱼体呈纺锤形，粗壮，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，大者长1米以上，一般体长400至500毫米

鲣鱼 [ jian1 yu2 ]又称[鱼贝] カツオ【鲣】[名]鲣，松鱼

鲣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。鲣鱼背鳍有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。

鲤鱼粉的主要材料是哪些？

鲤鱼粉家属要在家吃寿喜锅，买了鲤鱼粉作速溶高汤，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鲤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。鲤鱼粉的特点有哪些？

绍兴金虎鲤鱼粉价格多少

鲤鱼粉有没有必要购买？绍兴金虎鲤鱼粉价格多少

不wan能的调料之三：鲤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，鲤鱼粉容易保存、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，鲤鱼粉容易保存、价格也不贵，是一种不错的替代。

绍兴金虎鲤鱼粉价格多少

金虎（宁波）食品有限公司致力于食品、饮料，是一家贸易型的公司。金虎食品致力于为客户提供良好的鲤鱼精，花鲤，猫零食，宠物食品，一切以用户需求为中心，深受广大客户的欢迎。

公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造高品质服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。