

mrrinboy / March 08, 2014 11:04AM

[教你怎么保鮮魚的方法](#)

活鱼保鮮方法一：鱼眼睛内神经后面有一条生死线，鱼离开水后，生死线便立即死亡，鱼随之死亡。

当买来的活鱼暂不吃时，可用湿纸贴在活鱼眼睛上，可使鱼离开水后持续活3~5个小时。

活鱼保鮮方法二.活鱼冷冻法：将鱼直接放入冰箱或冰柜冷冻。待食时取出解冻，鱼质似活鱼般新鲜。

杀好的鱼保鮮方法三-除内脏盐水浸泡法：可在不水洗、不刮鳞的情况下，将鱼的内脏掏空，放在10%的食盐水中浸泡，可保存数日不变质。

杀好的鱼保鮮方法四-芥末保鮮法：取芥末适量涂于鱼体表面和内脏部位（已开膛），或均匀的撒在盛鱼的容器周围，然后将鱼和芥末置于封闭容器内，可保存3天不变质。

杀好的鱼保鮮方法五-热水处理法：把鲜鱼去除内脏后，放入将开未开的热水（80--90度）中，稍停便捞出，此时，鲜鱼的外表已经变白，再放在冰上贮存，可比未经热水处理过的鲜鱼保存时间延长一倍。

杀好的鱼保鮮方法六-蒸气处理法：把鲜鱼清洗干净，切成适宜烹饪的形状后，装入具有透气性的塑料袋内。将整袋鱼放在热蒸气中杀菌消毒后，可保鮮2--3天。

活鱼保鮮方法七-酒类处理法：把鲜鱼嘴撬开，将白酒滴入嘴中，放于阴凉通风处可防止腐败变质。在收拾好的鲜鱼鱼身上切几条刀花，然后，将适量啤酒倒入鱼肉中和鱼体内腔，可在烹饪前保质保鮮。

[\[url=http://blog.roodo.com/lisha1989/archives/27454640.html\]](http://blog.roodo.com/lisha1989/archives/27454640.html)[\[color=white\]\[size=1px\]走進那故鄉的魁星樓\[/size\]\[color\]\[url\]](#)

[\[url=http://bulanni.noblog.net/blog/11559751.html\]](http://bulanni.noblog.net/blog/11559751.html)[\[color=white\]\[size=1px\]生活は、まだ昨日のように\[/size\]\[color\]\[url\]](#)

[\[url=http://blog.livedoor.jp/mrrinboy/archives/4078959.html\]](http://blog.livedoor.jp/mrrinboy/archives/4078959.html)[\[color=white\]\[size=1px\]他，叫蘇曼殊\[/size\]\[color\]\[url\]](#)

[\[url=http://lisha1989.seesaa.net/article/390856449.html\]](http://lisha1989.seesaa.net/article/390856449.html)[\[color=white\]\[size=1px\]春天該是什麼樣子？\[/size\]\[color\]\[url\]](#)

[\[url=http://mabeliry.namjai.cc/e131457.html\]](http://mabeliry.namjai.cc/e131457.html)[\[color=white\]\[size=1px\]眼前的世界讓人不能聯想到“顏色”\[/size\]\[color\]\[url\]](#)
