

各地特产黑龙江大马哈鱼 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_90_84_E5_9C_B0_E7_89_B9_E4_c34_44965.htm 大马哈鱼又称“大麻哈鱼”，是中国东北部黑龙江省境内黑龙江、乌苏里江的著名特产，也是名贵的冷水性经济鱼类之一。大马哈鱼体长而微侧扁，呈纺锤形。口大眼小，牙齿尖锐，体覆小圆鳞，身体两侧约有十数条橙青色的宽斑。头背部为青黑色，腹部为灰白色。雌性体色较深，雄性斑块较大。大马哈鱼属溯河洄游鱼类，习性奇特。每年春天，幼鱼自黑龙江、乌苏里江中出生后，便顺江而下游入大海。在海中经过三至五年生长后，又洄游到自己的出生地进行繁殖，在产卵后不久便会死去。根据大马哈鱼的特殊习性，一般每年的九、十月份为捕获旺季。黑龙江大马哈鱼肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富，既可鲜食、又可盐渍或熏制食用，是难得的佳肴。大马哈鱼的卵含有极为丰富的磷酸盐、钙质、维生素A、D等，经过盐渍加工后，成为海味中的“红鱼子”，是十分珍贵的高蛋白食品。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com