

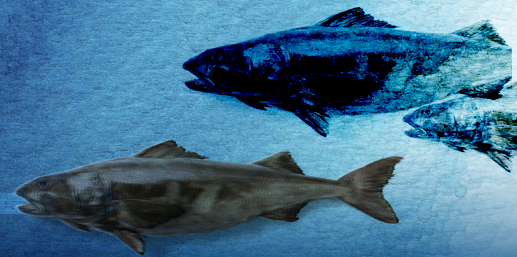


Natural, Pure, Delicious
天然 纯净 美味
Alaska-Origin, USA

野生阿拉斯加黑鳕

学名为 *Anaplopoma fimbria*

亦享有海洋贵族的美誉



产品

新鲜



去头去脏



鱼肚



鱼颈肉



鱼片

冷冻



去头去脏



鱼颈肉



鱼片



应用



鱼颈，是鱼身较为肥美的部分。它是鱼头后方连着鱼鳍和鱼肚的那部分肉，又被称为**TIPS**。这部分鱼肉浓香美味，比其它部位的肉多了一丝甜味。

捕捞概要

收获季节

一月 二月 三月 四月 五月 六月 七月 八月 九月 十月 十一月 十二月



经济

来源: NOAA(美国国家海洋和大气管理局)

相关岗位



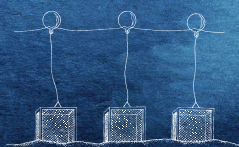
~1500

捕捞船只

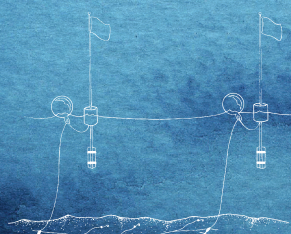


~350

渔具种类



笼箱捕捞



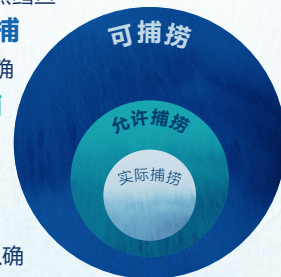
长线捕捞

可持续性

在阿拉斯加,

保护野生阿拉斯加黑鳕鱼种群
以及保护环境

这两者要比获得商业成功机遇更为重要。阿拉斯加黑鳕鱼数量是通过两年一次的科学调查估算出来的。首先,管理者通过调查数据来确定黑鳕鱼种群的“可捕捞总量”,确定“允许捕捞量”,并设置一个较低的“实际捕捞量”以确保野生阿拉斯加黑鳕鱼鱼种的可持续发展。



认证

根据可持续发展渔业的两项独立认证标准,阿拉斯加黑鳕渔业已获得以下官方资质认证:

- 阿拉斯加责任渔业管理 (RFM) 认证
- 海洋管理委员会 (MSC) 认证





美食

可口 • 柔软 • 清甜
精致 • 浓郁



“阿拉斯加黑鳕鱼是我们菜单上的主角。它品质出众，那口感柔滑、脂肪丰富的特点完全配得上“海中黄油”这个美誉。黑鳕鱼将永远在我们的餐桌上占有一席之地。”

主厨 KEVIN LANE
The Cookery 厨房 | 阿拉斯加 西沃德市



趣味知识

广受欢迎的黑鳕鱼，
成为了

Nobu Matsuhisa's
的招牌菜肴

烹饪



烹饪方式 烟熏、嫩煎、
水煮或烧烤



含油丰富 料理过程几乎
不会烹饪过度

栖息地



野生阿拉斯加黑鳕：

- 黑鳕鱼幼年喜爱呆在浅水里，成年后才会冒险到深海畅游。
- 海底长居者，长大后生活在150-1500米海水深处。
- 研究表明，黑鳕鱼的迁徙距离超过1000英里。
- 黑鳕鱼是非常贪婪的捕食者，捕食习性多样化，喜食小鱼，鱿鱼，章鱼和各种各样的甲壳类生物。

野生阿拉斯加黑鳕
拥有极其广泛的栖息海域和
食物来源，他们寿命
长达 **90** 岁

营养

阿拉斯加黑鳕是
是长链OMEGA-3脂肪酸、
DHA和EPA的能量库。

3.0 盎司 阿拉斯加黑鳕

1,543 毫克 OMEGA 3s DHA & EPA

15 克 蛋白质 (30% DV)

1.2 微克 维他命 B12 (51% DV)

0 克 碳水化合物

DV=每日摄入量 // 3盎司=85克
资料来源：美国农业部参考标准28号文件



高含油量的野生阿拉斯加黑鳕含有丰富的OMEGA-3脂肪酸

野生阿拉斯加黑鳕鱼中的OMEGA-3含有丰富的

DHA和EPA，大量研究表明其对人体极为有益，且易被人体吸收。



**DHA&EPA和
Omega 3s的功效**

- 增强心脏健康
- 加强大脑功能
- 提供婴幼儿生长和发育所必需的营养

食谱

印第安风味阿拉斯加三文鱼和玉米饼 | 中东三文鱼拼盘 | 阿拉斯加三文鱼分层午餐
酥烤野生阿拉斯加三文鱼配柠檬，羊乳酪和烤开心果 | 阿拉斯加三文鱼青酱菜馅煎蛋 | 韩式烧烤风味鱼生拌饭
更多食谱，请登录 WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES