

淡水鱼味道鲜美且营养丰富，但如果烹调时处理不好，会有很重的土腥味。专家介绍，鲤鱼、草鱼、鲢鱼等淡水河鱼由于生长在腐殖质较多的池塘、河川、湖泊，其中放线菌繁殖较多，它们会通过鱼鳃侵入鱼体血液，分泌一种具有恶臭（即土腥味）的褐色物质。

专家介绍，去河鱼土腥味的方法有很多，简单易行的有：

- 1.把河鱼剖肚洗净后，放在冷水中，再倒少量醋和胡椒粉，土腥味就能去除。
- 2.用半两盐加入一盆五升左右的水中，把活鱼泡在盐水里一小时，盐水通过两鳃浸入血液，土腥味就会消失。即使是死鱼，在盐水里泡两小时也可去掉土腥味。
- 3.鲤鱼背上两边有两条白筋，这是制造特殊腥气的东西。宰杀时抽掉，煮熟后就没有腥气了。
。
- 4.一条500～1000克的鱼，用浓茶一杯兑成淡茶水，把鱼浸泡5～10分钟，腥味会消失。