

三文鱼与金枪鱼的区别

三文鱼是冷水鱼，金枪鱼是暖水鱼。

三文鱼是鲑鳟鱼类，是鲑科鲑属与鲑科鳟属鱼类的统称，通常有海鳟、虹鳟、大马哈鱼等。

金枪鱼又叫鲔鱼，香港习惯叫吞拿鱼。同金枪鱼最相似的是鲣属鱼类，最简单的区分方法是鲣属腹部有多条暗色黑色纵带，而金枪鱼一般背侧暗色，腹侧银白，通常有彩虹色闪光，鱼体无任何黑斑，或深色纵纹。金枪鱼主要种类有蓝鳍金枪鱼、大眼金枪鱼、长鳍金枪鱼和黄鳍金枪鱼等。

三文鱼有野生的和人工养殖的，金枪鱼目前只有野生的。

三文鱼的鱼肉橙白相间，颜色鲜艳，甚是好看，橙色部分主要是蛋白质，白色部分主要是不饱和脂肪。三文鱼口感细腻爽滑，入口即化。

金枪鱼的鱼肉血红素含量丰富，肉质似牛肉，呈紫红色，其肉质蛋白略呈纤维状，脂肪含量很低，故绵软度口感不及三文鱼好。

金枪鱼营养价值比三文鱼略高，且金枪鱼为野生鱼，目前尚无人工饲养，故食用安全性更高。



微信扫码关注金枪鱼三文鱼等高档海鲜冰箱专用公众号

微信搜索 JQYSWYBX 关注金枪鱼三文鱼等高档海鲜冰箱