

鲱鱼罐头为什么这么臭

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/3823970a2453011cb9f1910815dde886.html>

范文网，为你加油喝彩！

在中国人眼里，说起臭的美食，大都会想起臭豆腐，闻着虽然臭，吃起来却有种独特的香味。但是在世界上公认最臭的食物是鲱鱼罐头，是瑞典的传统美食，那么鲱鱼罐头为什么这么臭呢？

下面就一起随<https://www.882682.com/>小编来了解一下吧。

鲱鱼罐头是一种将鲱鱼混合盐巴、放于罐中任其自然发酵而成的一种罐装食品，是瑞典的传统美食，发酵鲱鱼的最大特点是其无所不在、难以消散的恶臭。其名称中“sur”意为“酸味的”，“stromming”意为“波罗的海鲱鱼”。没吃过腌鲱鱼的人常因为它刺鼻的恶臭而掩鼻，据说瑞典政府也规定不许在住宅区内开启鲱鱼罐头。国际航班也不允许携带这种罐头，因为气压的变化可能发生罐头破裂，后果很严重。它被称为是世界最臭的美食，臭味相当于纳豆的20公路工程技术0倍。

鲱鱼罐头为何这么臭

鲱鱼罐头这么臭，是因为它是发酵制成的。

其来源最有可能的考据是早倘若的反义词期瑞典人使用适量的盐搭配发酵的方式河北的大学有哪些来防止食物腐化，以用来节省珍贵的盐巴费用。另有一传说是源自16今生最美的遇见世纪时一群瑞典水手曾将部分大圣归来豆瓣即将腐坏的鱼用哄骗的方式卖给几名芬兰人，一年后水手们重回旧地时;遇见先前的芬兰人问他们还有没有那些即将腐坏的鱼卖，之后在好奇心驱使下瑞典水手便试一试这些鱼，发现味道也不错。近年来，盐腌鲱鱼因其发酵产生的臭味而网络爆红，甚至被调侃为“生化武器”。

一般在瑞典的短暂的夏天上市(8月左右)。每年4~6月鲱鱼产卵的时候,渔民们打捞起数百吨鲱鱼,为腌制鲱鱼准备好原料。腌制鲱鱼的独特之处在于自然发酵。为了保证鲱鱼不会在发酵过程中腐烂变质,制作者们总是把刚打捞上来的鲱鱼放在淡盐水中用温火煮过,再装入罐头中任其自然发酵。

据说,这套腌制鲱鱼的工艺已经流传了近300年,当初渔民们也是为了省钱才想出自然发酵腌制鲱鱼的方法,因为这样耗费的盐会少一些。到了8月中旬,罐头里的鲱鱼变得黏稠多汁,罐头中的气体

也因为鲱鱼发酵而膨胀,把罐头撑得鼓鼓的,这就代表鲱鱼已经腌熟,可以上市了。

以上就是鲱鱼罐头为什么这么臭的内容介绍,如需了解更多鲱鱼罐头等小知识,请继续关注<https://www.882682.com/>食品安全常识栏目吧。

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能,由[范文网](http://www.wtabcd.cn/)开发