

# 思慕全魚之旅

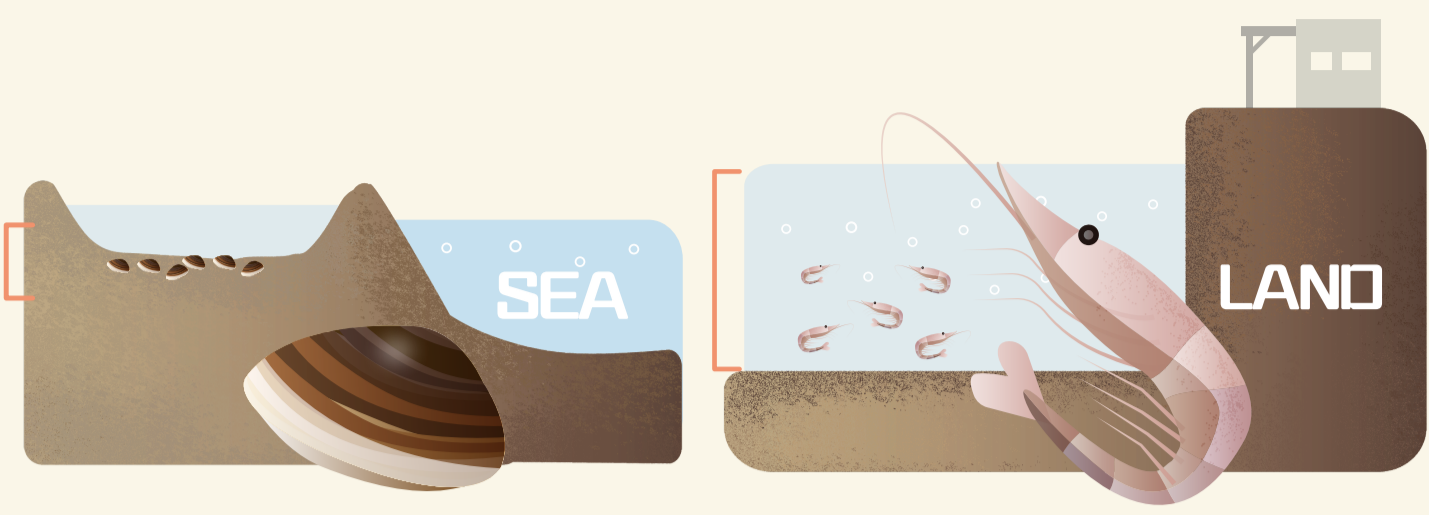
## 虱目魚的產銷歷程

### 虱目魚介紹

虱目魚是臺灣歷史最悠久的養殖魚類，產量僅次於臺灣鯛。產地集中於臺灣西南沿海一帶，嘉義、臺南、高雄為主要產地，盛產期集中於每年7月至11月份。

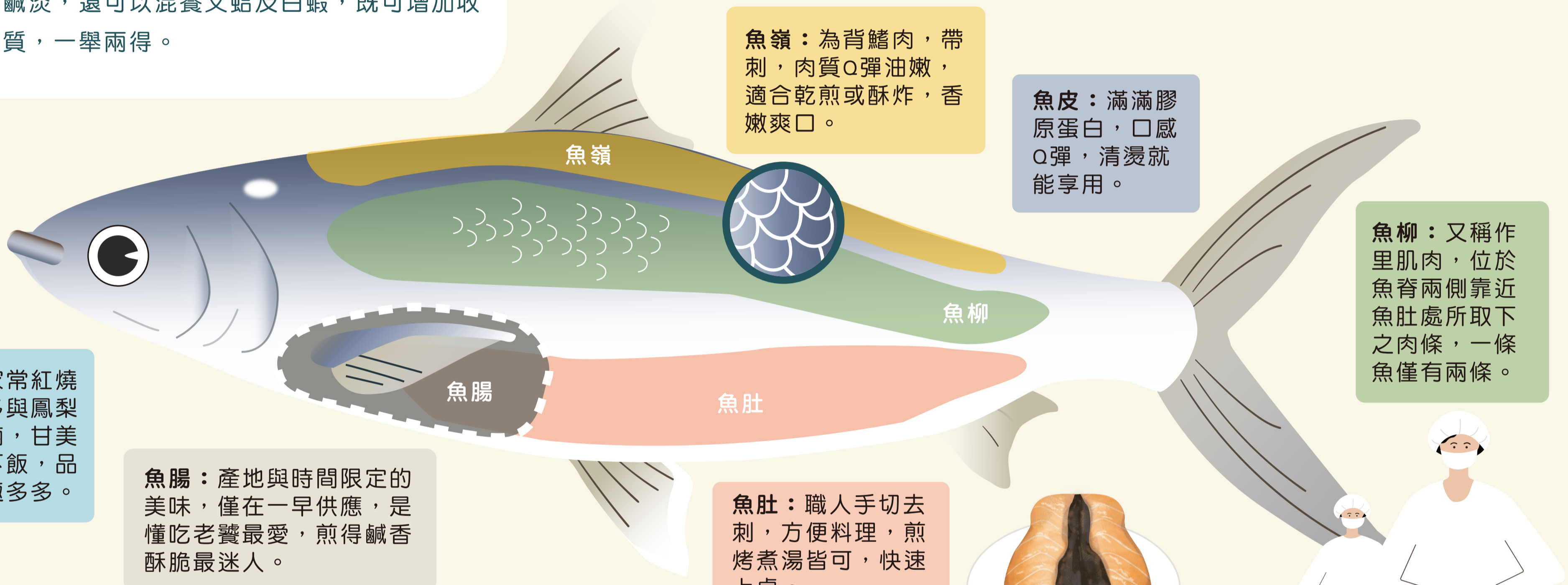
整條魚都可食用，不論是方便食用的去刺虱目魚肚及魚柳，適合燉滷的魚頭，老饕最愛的煎魚腸、燙魚皮，魚身還可以做成魚丸，魚骨更可熬煮高湯或磨粉成飼料，甚至連魚鱗都能提煉膠原蛋白製成面膜或是保健食品，是臺灣人餐桌上最常見又可全魚利用的魚種。

### 虱目魚產銷流程



#### 1 虱目魚養殖

虱目魚的養殖方式可區分為淺坪式、深水式及半深水式養殖三種，淺坪式養殖的魚塭水深約30~40公分，為半淡鹹水或鹹水，放養密度較低(現今已少有這種養殖方式)；深水式養殖水深2公尺以上，為淡水或鹹水，放養密度較高；半深水式，則介於2種之間，深度約1~2公尺。根據魚塭深淺及鹹淡，還可以混養文蛤及白蝦，既可增加收入又可維持水質，一舉兩得。



**魚頭：**家常紅燒料理，多與鳳梨豆醬燉滷，甘美鹹香好下飯，品嚐時樂趣多多。

**魚腸：**產地與時間限定的美味，僅在一早供應，是懂吃老饕最愛，煎得鹹香酥脆最迷人。

**魚嶺：**為背鰭肉，帶刺，肉質Q彈油嫩，適合乾煎或酥炸，香嫩爽口。

**魚皮：**滿滿膠原蛋白，口感Q彈，清燙就能享用。

**魚柳：**又稱作里肌肉，位於魚脊兩側靠近魚肚處所取下之肉條，一條魚僅有兩條。

**魚肚：**職人手切去刺，方便料理，煎烤煮湯皆可，快速上桌。

#### 2 虱目魚捕撈

虱目魚不耐嚴寒，因此養殖戶在冬天來臨前便會趕著收成，以免寒害造成虱目魚死亡。如果魚群體型還太小，不適合捕撈，漁民便會把魚群趕到水深2公尺以上的越冬池去避寒。

抓魚之前，漁民會先拍打水面驅趕魚群，一方面是聚集魚群，另一方面是讓魚跳躍排空糞便，因為乾淨的魚腸也是餐桌上美味的食材喔！



#### 3 虱目魚分切

捕撈上岸的虱目魚會直接送往分切工廠，去魚鱗、取魚頭及魚腸，再由經驗老道的職人操刀取下魚肚，細心除刺之後，就成為最方便好吃的去刺虱目魚肚了。

剩下的魚身會分切成魚柳、魚皮、魚背及魚骨，帶有魚肉卻也同時具有細刺的魚背會送往食品加工廠製作成魚丸，魚骨則是送到飼料製造廠，磨粉成為飼料的成分之一。虱目魚在這個地方，每一吋都是不能浪費的寶喔！

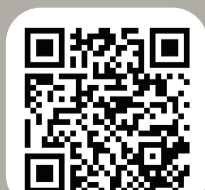


### 虱目魚的吃法

虱目魚鮮甜味美，但整條魚有222根刺，很多人因為怕被魚刺刺到而不敢吃。多虧現在有分切除刺技術，讓民眾可以輕鬆享受虱目魚的好滋味。

#### 提醒

有時會有細刺，吃的時候還是要小心！不要把魚肉混著其他菜飯一起入口，同時要細嚼慢嚥，才能察覺是否有魚刺。



縱橫魚蝦貝類網

#### 5 虱目魚銷售

分切及加工完成的虱目魚產品，會以冷藏或冷凍方式保鮮運到各賣場超市販售，例如虱目魚肚、魚柳及魚丸，最方便消費者買回家煮食。虱目魚頭、魚皮及魚腸，是餐廳吸引老饕的最佳利器，通常會當天一早在分切廠後，以低溫保鮮送至各大批發市場或餐館。

#### 4 虱目魚食品加工

冷凍的虱目魚背，送到食品加工廠後，先在攪打搗潰的過程中，由研磨機器裡分離出魚肉及魚刺，這樣我們吃到的魚丸才不會有魚刺。再把各家獨門調味料加到魚漿裡，用機器充分攪拌，捏成一顆一顆丟進滾水中，便成為我們口中鮮美多汁的虱目魚丸。

**虱目魚丸：**魚漿保留虱目魚的鮮美滋味，煮湯油炸燒烤都好吃。

