

最新出版！

● 水產經營寶典 ●

水產養殖

豐年叢書 # 795

24開本，全書250頁，
依據豐年叢書「魚類水產養殖」改編，增加新資料多種。

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、鰻魚、草蝦、蚌、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜等養殖技術、魚的食譜等，並增加香魚、鱸魚、泥鰍、田螺、鱧草魚、蜆、烏魚、九孔、虹鱔魚、石斑魚、紅目鱸、鼈等，圖版豐富，封面彩色。

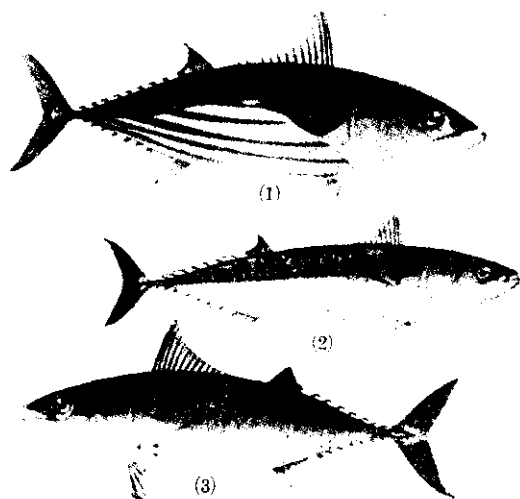
定價 150 元
(郵購另加掛號郵資 9 元)



豐年社 郵政劃撥 5930 號
台北市温州街14號

柴魚

● 彭紹楠 ●



①正鯉 ②花鯉 ③巴鯉

「柴魚」是以鯉魚加工製成，因其成品酷似木柴而得名（日名稱鯉節）。本省這種鯉魚類，主要分布在臺東縣的新港、富岡、三和、綠島及花蓮、蘇澳等地海域。

鯉魚又區分為正鯉（鯉鯉）及小鯉（花鯉、巴鯉）兩種。前者體積較大，分量亦重，後者正好相反。通常業者製做的柴魚，如果將一條鯉魚切成 2 片，稱為「龜節」，切成 4 片的稱為「本節」。未作分割者稱為「目近節」或稱「荒節」。

柴魚製法

「本節」及「龜節」類柴魚多半作為餽贈品，因需加工琢磨和修飾，一定要具有相當的技術。製法是以鯉魚為原料，先將其剖開洗淨，切取兩片肉，放在攝氏 75~80° 熱水中，加熱至 90°，約煮 40~60 分鐘，熟後，取出放冷。接着把骨頭除去，在爐上以攝氏 85~90° 焙乾 1 小時，經過補修、整形後，再作第 2 次及第 3 次燻乾。然後曬太陽 1 天，裝箱醃蒸 2~3 天，等表面濕潤再取出，以小刀修削其粗糙表面及除去表面的煙灰、油脂等，使其表面光滑美觀。再曬太陽 2~3 天，裝箱放置 2 星期，則表面會生長青綠黴（