

扁魚乾的製法

王文政

扁魚乾是本省主要的魚類乾製品，由於味道鮮美，而為家庭調理所常用的佐料，本省每年生產量約13萬公斤左右，價值約新台幣2千7百萬元。扁魚乾的加工地區，多集中於台南、高雄一帶。由於扁魚形體特殊，目前仍無法用機械處理，因此也只有利用漁村的人力來加工生產，而成為此地區漁村的特產。茲就扁魚乾的製造方法，介紹如下：

原料

扁魚乾的主要原料是鰈科魚類，俗稱比目魚，鰈魚可大別為左鰈、右鰈兩種，均可用來加工。至於鰈科魚類雖也是扁魚的一種，但因含肉較少，處理不便，多不使用。

前處理

原料必須用清水沖洗乾淨，除去夾雜，然後用圓型的刀子，沿背鰭將魚體順着魚脊椎，割成上下兩部份，同時除去內臟後，再以水沖去血污。魚體較小者，則直接利用，不再分片。

晒乾

將魚體置於竹簾上擺平，將竹簾放置於通風向陽的架子上，通常厚的鰈魚約需2~3天才能完全晒乾，至於稍薄的約1~2天即可晒好，此時魚體的水份約15~20%，才可以收起來。日晒未乾者，每晚必須收起來，如此不但可以避免露水沾濕，也可使魚體內部水分滲透出來，使乾燥的速度加快。

剝皮

晒乾後的魚體用剪刀，將兩側的鰭條剪掉，然後將魚頭拆斷，順勢將連着魚頭部份的外皮撕下，同時也要把附着於魚肉的骨、刺均除去，然後再依撕後魚肉的大小，分別裝於竹籠內出售。

製成率

依魚體大小而略有差異，一般約可製得2~3成左右。

扁魚乾在貯存過程中，顏色會漸漸變深，而且失去良好的風味，此即所謂的油燒現象，如欲長期貯存，則必須利用塑膠袋密封，袋內放置乾燥劑，同時貯存於陰涼乾燥的地方，才能延長貯存的期限。



圖1：魚體的割片



圖2：日晒



圖3：撕皮方法