

魚翅 堆翅 魚皮 的製造

• 王文政 •

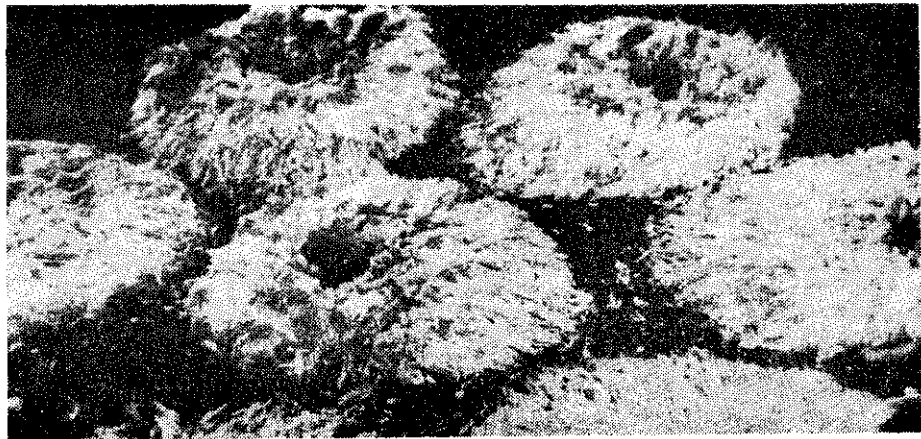


圖1：月翅整形排於篩網上乾燥情形

沙魚鰭中心兩側筋條的素乾品稱為魚翅，魚翅為我國宴席上的佳肴，本省使用的魚翅多為自己生產者，主要加工廠分布在台南、高雄一帶。近年來，台灣地區每年生產的魚翅，約為200公噸左右，價值達台幣1億元。

沙魚翅在食用前，需先行浸水軟化，並削除殘鱗、殘肉後再行調理，軟化時間約需1~2小時，使用時不太方便。堆翅俗稱火夾翅，主要是將魚翅的皮膜等不可食部份剝除，同時將筋條揉散，食用時，僅需10餘分鐘，即可軟化烹調，較魚翅方便甚多。

魚皮亦為我國宴席上的名菜，它利用沙魚的外皮做為原料，以往都是專做沙魚魚丸商的副產品，但近年來已有專門收購生皮，製成乾魚皮出售的廠家，此種加工廠亦集中於台南、高雄一帶。

魚翅加工法

原料：沙魚的鰭為製造魚翅的原料，由於沙魚種類、大小的不同，筋條的粗細、疏密不一，製品的價格亦高低不等，一般以筋條長而周密者為上等。至於稍劣者，亦有不少的主顧，此多用於小型餐館。魚鰭的買賣，有由承銷人公會統一標售或向漁船訂約議價。沙魚1尾可得背鰭1枚、胸鰭2枚、尾鰭1枚、計4枚為一付。但有些沙魚形狀扁平，胸鰭沒有筋條，背鰭則分開為二，像這種沙魚則以二個背鰭和尾鰭合稱一付。取鰭時，都在魚鰭基部，以長尖刀順着魚體割取，尾鰭則由基部，與魚體軸垂直的方向割取，魚鰭以龍紋鯊(*Rhynchobatus djiddensis*)的鰭最貴，在原料多時，可先行凍結貯藏，加工時再行解凍使用。

脫鱗：將大小相近的魚鰭原料，投入80℃~90℃的熱水中，不斷的攪拌，使魚鰭各部能均勻加熱。直至魚鰭用手指就可以輕易使其脫落時，取出放置於木板上，使用削肉刀刮除植鱗及皮膜，處理溫度不可以太高，如超過100℃，易造成皮膠溶化而露出筋條，增加脫鱗的困難，也影響成品的外觀。

去骨：脫鱗後的魚鰭，要以水充分洗淨，放置於木板上，將魚鰭基部，夾於筋條中間的軟骨以及肉塊，用刀子削去，再放於桶內，洗淨血污及夾雜。至於尾鰭基部的血液，較不易洗淨，可以利用1~2%的雙氧水溶液漂白，以增加其洗淨的效果。

乾燥：經洗淨後的魚鰭，排列於竹簣上日乾，無晒場的業者，亦可利用房屋頂進行日乾，乾燥場所應保持乾淨，減少灰塵及蠅蟲的污染。日乾時，每日應反轉魚鰭1~2次，使乾燥均勻，在良好的天氣，小型魚鰭約1~2天，大型魚鰭約3~4天，即可完全乾燥。

成品及貯存：晒乾的魚翅，依魚種、大小以及品質，分別包裝貯存待售。其製成率，依原料種類不同，差異甚大，平均約在9~15%。貯存的處所，除保持良好的濕、溫度外，亦必須消毒，以防止蛀蟲的損壞。

堆翅加工法

原料：乾燥的魚翅均可使用，一般選擇潔白無臭，魚皮附着量少，筋條長而稠密者為佳。使用時，必



圖2：未加工魚皮魚料日乾之情形

須依大小，先行分別，然後以截刀除去基部附着過多的魚皮及肉，保留於筋條的皮約 1.5公分左右，切除的皮可用作筋條連結的膠糊。

軟化及修整：將上述處理後的乾魚翅，浸漬在清水中，約經一夜，使其吸水膨脹軟化，用水量以淹滿魚翅為度。軟化後的魚翅，用削刀，將殘留在魚翅表面的黑斑、楯鱗及基部的魚肉，充分剷除洗淨，以保持成品潔白，並防止儲藏期間內的變敗。

水煮及漂白：將魚翅投入沸騰的水內，並不斷攪拌，約 5 分鐘，外部皮膜膠質溶裂，筋條受熱膨脹卷縮，即行取出，放於 2~3% 雙氧水溶液中 30~40 分鐘，漂白後水洗放冷。

壓揉整形：魚翅充分放冷後，利用手工或機械壓揉，使皮膜和內部的筋條完全分離，並將皮膜完全除去，然後將其排成扇形，放於竹篩或塑膠網篩上，筋條長的放於中間，較短的放置左右兩旁，基部則用前述剪除的皮膜溶成膠糊連結，以保持完的形狀。每塊重量約 100 公克左右能堆成圓環形的稱為月翅，較短者則排成火炎形的稱為半月翅，前者價格較高，至於加工中，碎成絲條者，稱為絲菜。篩網上事先宜塗抹少量油脂，以防魚翅乾燥時，粘牢而難剝離。

乾燥成品：將篩網排列於日光下，以行乾燥，乾燥場應保持乾淨，以防止塵埃及蠅蟲的污染。在陰雨及夜晚時候，則將其收入室內，或在上加蓋塑膠布，以防雨露沾濕，約經 1~2 天，即可完全乾燥，乾

燥後依品質及規格分別包裝於潮膠袋內貯存，製成率自魚翅原料比較約 85~90%，以筋條長密透明，且外形完整端正者為上品（圖 1 即為月翅整形排於篩網上乾燥的情形）。

魚皮加工法

原料：在市場採購剝除的沙魚皮，以皮厚色淡者為佳。剝好的皮，裏面常附着約 20% 左右的魚肉，先利用刀刮除。刮肉後的皮，浸漬於清水中，充分脫血，以確保成品良好色澤。未能直接加工者，則可乾燥後，疊集貯存備用。（圖 2 即為未加工魚皮原料日乾之情形）。

脫鱗：乾皮先行以清水浸軟後（濕原料則直接使用），投入 90℃ 的熱水中，用手揉擦，至楯鱗可輕易脫落時取出，用刀或刷子將鱗除去，以清水洗淨。過份加熱，會使生膠質溶解，所以多在熱水中，添加約 0.1% 的鹽酸，以加速脫鱗。

漂白：脫鱗後的魚皮，稍予滴乾，然後投入 2% 雙氧水溶液，約 1~2 分鐘後取出，以清水洗去殘留的雙氧水，少數魚皮稍薄或基於消費者需要及衛生的要求，亦有不經漂白者。

乾燥成品：處理後的魚皮，披在竹簣上日乾，乾燥場選少濕向陽之處，亦有直接放於屋頂乾燥者。日光除乾燥外，亦稍有漂白作用，乾燥時間，依魚皮厚薄，約 1~2 日，即可完全乾燥。製成率約為原料乾皮的 60~70%，以色淡而厚者為佳，成品包於麻袋或塑膠袋中貯存。

近年來政府對食品衛生及品質極為重視，加以消費者的要求也愈來愈高，像加工過程中漂白過程，因係使用過氧化氫，對人體的健康有害，應不予使用。此外乾製品在貯存中容易受潮變質及受到虫害，在製成後，必須利用氣密性良好的材料包裝，並控制貯存空間的濕度，以維持製品的良好品質等，都是不可忽視的問題。

