

澎湖的 花枝丸·花枝捲

楊正義

近年來由於漁法的進步，花枝的漁獲量大為增加。澎湖每年12~3月間產量在300公噸以上，並在逐年增加中。對這種蘊藏豐富的花枝，小部分生鮮銷售市場及海鮮店外，其他大部分以生鮮急速凍結方式凍藏，轉運台灣本島及做為花枝煉製品原料。

雖然這種外觀醜陋，被西方人稱為「鬼怪魚」，不敢食用，但經加工成煉製品後，可改變它的外觀及風味，大大的提高了商品價值。每逢有遊客經過此地，總要到海鮮店嘗嘗澎湖的花枝丸及花枝捲，澎湖人也均以此視為高尚禮品，贈送給親朋好友。

製造方法

「花枝」即墨魚，為海中的軟體動物，學名稱為「烏賊」。花枝肌纖維構造與一般魚類不同，由多層肌肉纖維構成，加熱後收縮成橡皮狀，具彈性及韌性。

由於烏賊肌肉因蛋白質既不安



花枝絞碎



花枝捲



本搗潰

定又易溶於水，且富含小分子的含氮物，可供微生物生長利用，因此易於腐敗。所以在原料選擇及加工上必須注意，才可製造出上品的花枝丸及花枝捲。

花枝漿

原料處理：先以刀將原料縱剖，小心剝出內臟及墨囊。勿使破壞

影响水洗處理，容易使肉色變黑。最好以左手提出墨囊及內臟，前端右手持剪刀除下。再除眼嘴及外皮，至無色素細胞為止。

清水洗淨後擦乾，保持花枝的低溫，降低牠的鮮度。平均採用率約為30%左右（包括頭部，頭部可混入加工處理）。

碎肉：碎肉以碎肉機進行，網板孔徑約1.6公厘，細碎前可先將花枝以冰塊冷藏，防止鮮度低下，及細碎中溫度的提高，影响蛋白質的變性，失去彈性。

初搗潰：所謂初搗潰，即將花枝細碎肉，投入搗潰機中進行搗潰，破壞牠的細胞組織，使鹽溶性蛋白質溶出。初搗潰時間約10分鐘。

在搗潰中可視花枝含水率情形，添加冰塊取代添水，可使花枝漿降低溫度，不至在搗潰中產生熱量，使蛋白質變性。搗潰中可以手取少許花枝漿，看看花枝細胞是否完全破壞。

本搗潰：花枝漿已至細綿狀後，開始加入2.5~3%的精製食鹽，此時花枝漿馬上凝成一團而具彈性。隨之添加聚合磷酸鹽調節pH，使花枝漿具有保水性。時間6~8分鐘後，看看牠的彈性是否良好。

添加物：添加5%左右的澱粉，澱粉添加時最好在攪拌中逐次加入，混合完全後，再添加味精及香辛料後，花枝漿即完成。

成形

花枝丸：花枝丸是一個個以手捏成3~4公分大小的圓丸狀，成形是將花枝捏入40~50°C溫水中，待花枝沈下再浮上水面，保持30分鐘後，再以強火加熱100°C30分鐘撈取即成。

在加熱成熟前，有些先將花枝丸在低溫長時間下坐凝一段時間，可增加彈性。澎湖花枝丸均以溫水30分鐘坐凝視，花枝丸浮出水面即成。

花枝捲：

1. 取適量的花枝漿，鋪成長寬18公分×12公分大小的面積，以手抹均。

2. 將洗過的濕紫菜或海菜片，

鋪於花枝漿上。

3. 在紫菜片前端加上細碎過的肉泥及紅蘿蔔。

4. 沿邊緣慢慢捲起而成。

食用方法

花枝丸：市價每斤120元左右。食用方法，於食用前在文火下以油炸之，並要時時攪動至呈金黃色即可。炸完後最好立刻食用，才可保持美味及彈性韌度。

食用時可沾上胡椒鹽（以胡椒、鹽混合而成）或番茄更為美味可口。

花枝捲：價錢是以單捲計算，目前市價每捲45元。花枝捲在油炸時更須注意油火，不可用強火炸，必須以文火慢慢攪動油炸，至外表呈金黃色。往往強火易使外表燒焦而內部尚未熟透。油炸後等冷卻再以刀切成輪狀，每條大約可切成12片。沾上佐料食用更加美味。



——花枝丸成形——



——花枝捲成形——

讓您驚奇不已，
革命性高效能無毒
展着保護劑——以
物理機能發揮效果的：

アピオン-C

您對病蟲害防治工作
有束手無策的時候嗎？
請試試近乎神奇的

ABION-C!

有了ABION-C, 您不再為
噴藥次數過多, 農藥慢性中毒,
作物生育不良, 移植成活率低
——而煩惱——

本季主要作物·如有下列病蟲害·請選適當藥劑加用

— ABION-C! —

草莓、甜椒、木瓜、葡萄、蓮霧、瓜類、豆類、花卉……紅蜘蛛
葡萄、蓮霧、瓜類、花卉……薊馬
葡萄、瓜類、豆類、木瓜……露菌病、銹病、白粉病

製造廠

日本アピオン化学研究所

台灣總代理

辰論有限公司

台北市光復南路260巷52號2樓

TEL: (02)7310769·7813539