

2.刺血後，魚體拍擊地面，微血管破裂，血液溢至魚體表面，可增加其色澤美觀。（刺血是以針刺入魚眼後腦部）。

2.延繩釣（4—5天往返的魚船）：

捕獲活魚——刺血——冰藏——魚  
販買進——以冰水洗——裝箱  
——運送

分級大小：分級大小可以進行分級包裝，使品質統一，而且較大的魚貨因為售價好，品質高，所以可



分級大小

以供外銷，不但售得較高的價錢，一方面也可以為國家賺取不少外匯。

冰藏：通常是以冰水法進行冰藏，因為這樣接觸面廣，冷卻速度快。冰藏時間大約半個小時左右，以35%以下鹽度冰藏，海水冰藏比淡水冰藏易保持魚體色澤美光且方便。

裝箱：使用的箱子為紙箱，先將紙箱粘好後，放入一塑膠袋，再放入一張黑紙，最後將冰藏好的魚放入，封箱即可。

運送：活鮮魚運送的主要銷售地為基隆的私人小型拍賣店。通常經裝箱後的魚，都是以下午的飛機運送至銷售地，再冷藏在 $-10^{\circ}\text{C}$ 的冷藏庫，次日早上拍賣。

拍賣店所要求的魚貨必須魚種好、鮮度好，相對所拍賣的價錢也提高。拍賣的對象以台北、基隆等地的海鮮店為主。

鮮魚的運送近年來已奠定了良好的基礎，形成了一項新起的行業，也為澎湖帶來了一筆財富。但由於許多後起業者的興起，造成了嚴重的競爭，降低了鮮度品質。如能在政府輔導及全體業者通力合作之下，聯營出口，計畫產銷，建立良好的制度與聲譽，鮮魚的運送這項行業必定深具發展潛力。



# 彩色 實用食譜大贈送

訂掃描綫雜誌一年(12期)650元

贈送：中視叢書「實用食譜」

或「鳳情千千萬」錄音帶

或「鄭少秋專輯」錄音帶

或「我是中國人」錄音帶

郵政劃撥一五四五〇帳號：中視出版部  
電話：七四一—〇七五九·七一—〇三二二