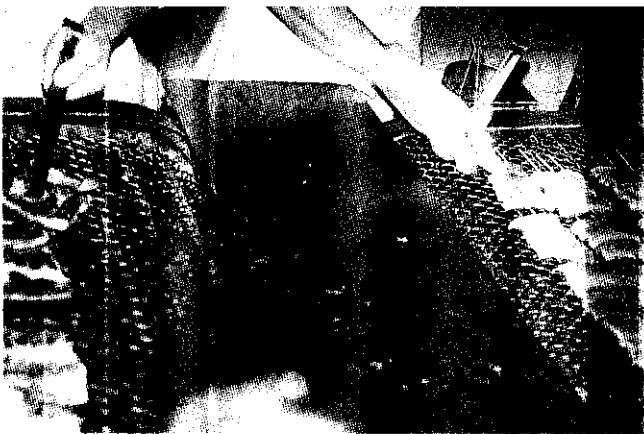




3. 燒片 4. 翻面



將河鰻剖殺，去脊椎骨後，經烤燒、調味即為蒲烤鰻。此種加工品經凍結後外銷，輸往日本為最多。除了蒲烤鰻外，尚有白烤鰻，是種未調味的加工品。

這兩種加工品若取一條鰻魚的一長片肉，稱長燒；若切成約7公分大小，然後一片或一片半以竹籤兩支串成的，為短燒。

另外尚有鰻頭串成的Capital yaki及內臟串成的kimo yaki。

◆ 加工過程 ◆

河鰻自養殖池運往加工廠時，一般均盛於打氣的塑膠袋中，以維持其生命。抵達加工廠後，分池儲養，以使腸道中的穢物排出，是加工成 kimo yaki 需要考慮的。然後撈起盛於水籃中，可數籃疊起，自上部淌下冷水（如4°C左右），或籃中放入冰塊，以降低其活動性，便於剖殺。

剖殺時，以不銹鋼釘將鰻頭固定於木砧上，然後以特製（如三角）尖刀自背部剖開，取棄脊椎骨；但也有腹開者（較少見）。此肉片有些水洗（不血拔），有些要洗（血拔），視客戶要求而定。若為短燒，

外銷日本 最受歡迎的 ——烤鰻

● 陳幸臣

— 神奇速效 —

葳果®

科學家25年的精心研究，營養60分鐘即完全吸收

適用範圍

蓮霧、葡萄、釋迦、梨、桃、其他各種果樹、瓜類、蔬菜及花卉等。

特殊效用

葳果（生長期）

- ◎催花：花期提早，花開整齊，花多期長。
- ◎催力：葉厚有力，枝條充實，葉及果實腊質厚有光澤，抗病力強，耐寒力強。避免落果及花芽提早分化。

葳果（果實期）

- ◎催大：果實初期細胞分裂足夠，皮細有光澤，果實成長快速，果大形正。
- ◎催甜：果實後期，增加果汁風味及甜度。
- ◎催熟：果樹生產超載，不易成熟時催熟。

歡迎果農團體連絡，技術專員親臨講解。

昕禾實業股份有限公司

工廠：COMERCIAL QUIMICA MASSO

台北市忠孝東路4段512號10樓之5

電話：(02) 7049091-2 • 7073525

郵政劃撥號碼：1002445-6



則尚需切片。

短燒插竹籤時，有用人手，有用插鰻機者。

烤鰻機一般燃燒煤氣，有單面（底面）加熱者，有雙面加熱者。使用單面加熱時，必須兩部相接，由第一部進入第二部時，鰻片要翻面。由於鰻片與火焰間有耐熱玻璃及輸送帶相隔，因此無需顧慮火焰中之不良燃燒物的影响。

調味液概購自日本，以迎合消費者的口味。烤過的鰻片經輸送帶浸入調味池中；再經一次烘烤，即完成調味與烘烤的手續。

蒲烤鰻加工流程

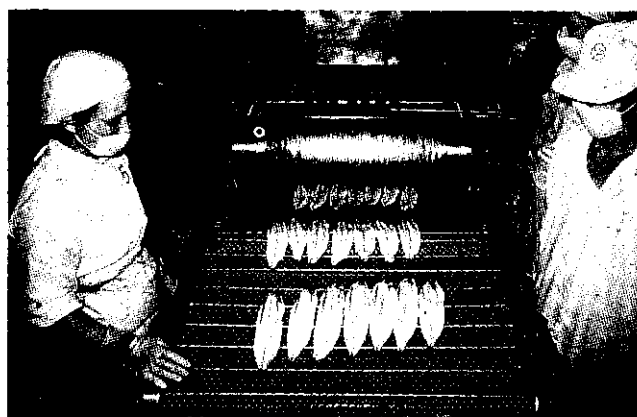
河鰻→加工廠（廠內的水泥池中流水不投餌儲養2~3天）→捕撈（盛於籃中降溫以緩和其運動性）→解剖→切片→插竹籤→烘烤→浸調味液→烘烤→個體凍結→裝入塑膠袋→小包裝→凍藏（-40°C以下）→大包裝→凍藏（-20°C以下）→外銷。

◆ 理想成品 ◆

由於烤鰻是調理食品，所以微生物的衛生標準較

為嚴格，必須總生菌數在 1×10^5 CFO/g 以下，大腸菌羣呈陰性反應。因為烤鰻的加工，烘烤過程是唯一殺菌的步驟，所以烘烤的程度相當重要。烤太久，菌數少，但成品失重太大，不合經濟要求。作者曾試驗加熱處理，得知在4分半的時間能使鰻片中心溫度達到78°C，可得到最理想的白烤鰻成品。

烤過的鰻片在送入IQF冷凍前（如使用液態氮）前，可經預冷的步驟，一般以電風扇吹之。經IQ



浸入調味池

活肥源 鎂肥要素

精製蚵殼灰 超級紅苦土

洋菇專用鈣
輕質碳酸鈣

說明書來函即寄

誠徵經銷商

改良酸性土壤
補充微量元素
促進土地肥力
提高品質·增加產量
提高糖分·香味

效果!!

與眾不同 歡迎比較

和回春

中央標準局認定第88958號
和春化工股份有限公司
台中市西區忠明路56號
TEL: (04) 2515512·2514908

果樹

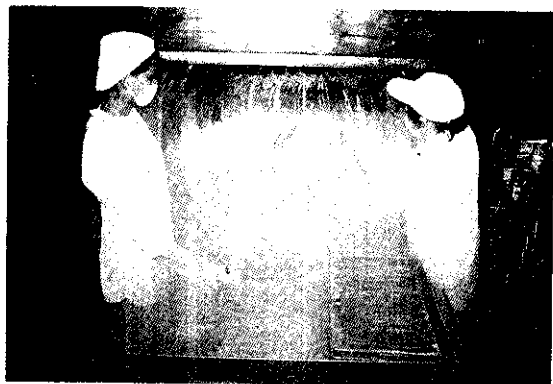
蔬菜

魚物

F後，鰻片的中心溫度約在 -10°C 以內，此時鰻片已進入包裝室。長燒者套入塑膠袋中；短燒者排入鋪有一層塑膠膜的小紙箱內，依一定重量包裝，然後送入凍結室。經一、兩天後再行大包裝，送入大冷凍庫內，以便外銷。

◆ 消毒重點 ◆

烤鰻加工廠是本省衛生管制相當嚴格的工廠。因



經IQF後的長燒蒲烤鰻

為烤鰻價昂，萬一不合衛生標準而遭退貨，損失不貲。因此業者在每一加工過程均甚小心，避免再污染。

日前在本省烤鰻工廠使用的消毒劑以次氯酸鈉及四級胺塩較普遍。對於消毒劑之選擇及消毒實施法，提出下列三點意見，以供業者參考：

1. 沖洗用水的消毒可用次氯酸鈉使水中含 10ppm有效氯。處理台、器皿等清洗用水可用 1:400四級胺塩處理。

2. 對於處理台、器皿等清洗，可先用洗潔劑洗滌，再用清水（不含氯亦可沖除，然後再淋蓋或浸泡上項消毒劑10分鐘以上，最後再用上項所述的次氯酸鈉處理過的水沖淨。其他設備的情況，均可比照此方法實施。

3. 工作人員手的消毒可用四級胺塩等消毒劑。總之，烤鰻加工，重點在減少污染菌數，避免大腸菌羣的污染及加工後的再污染。

要控制加工達到此目的，整個加工過程的每一步驟都不能疏忽；因為前處理所帶的菌數將密切影響烤燒後的殘存菌數，而烤燒後的再污染將直接顯示在成品上。所以鰻肉適當的熱處理，和器皿、包裝材料等的妥善消毒是烤鰻加工的關鍵。



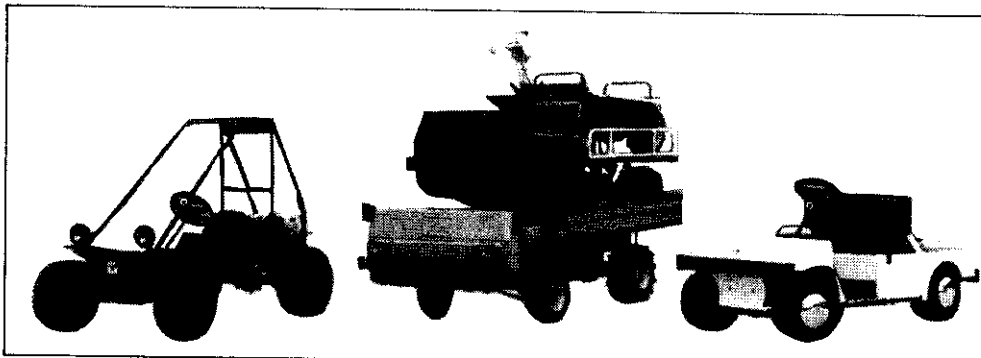
全國唯一機種最多的搬運車製造廠

• 經政府檢定合格 •

必翔搬運車

好車就是好車！

操作簡易
乘坐舒適
鋼板避震
轉彎最小
性能最優
安全性高
外型美觀
用途最廣
機型最多



* 徵求全省經銷商

本公司專業生產適合各行業使用之搬運車，各種大小機型均有生產
必翔實業有限公司 電話：(035) 516797-8 · 516258
新竹縣新豐鄉上坑村坑子口169號