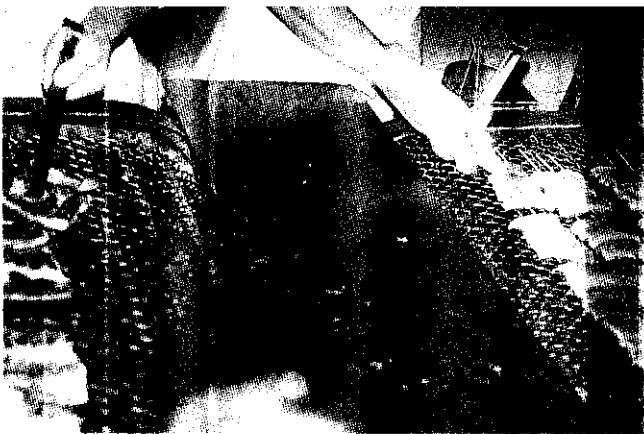




3. 燒片 4. 翻面



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