



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

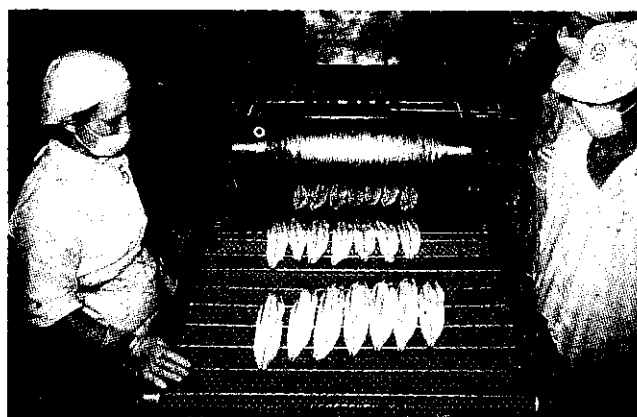
河鰻→加工廠（廠內的水泥池中流水不投飼儲養2~3天）→捕撈（盛於籃中降溫以緩和其運動性）→解剖→切片→插竹籤→烘烤→浸調味液→烘烤→個體凍結→裝入塑膠袋→小包裝→凍藏（-40°C以下）→大包裝→凍藏（-20°C以下）→外銷。

◆ 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