

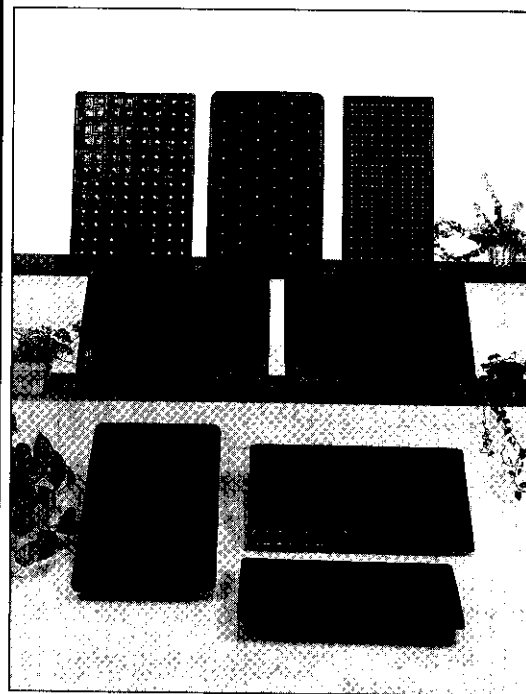
以流動的海水進行牡蠣吐沙處理



經過吐沙處理的牡蠣外殼潔白乾淨

，送到處理場應先以流動的海水浸泡數小時，然後在其浸泡過程中，於適當時機加入淡水；其原理是牡蠣經海水浸泡一段時間後，會張殼吐出殼內的淤沙，同時並吸入已混合淡水的海水，使牡蠣肉豐腴碩大，而且較方便剝殼。經過吐沙處理的牡蠣，不但潔淨細嫩且生食時口感特佳。

目前嘉義縣東石鄉的型厝寮有三處牡蠣處理場，而全省也僅有這三處最為專門。由於東石牡蠣經過吐沙處理，深獲業者之讚譽。因此中南部（如雲林、台南等）其他各地區所生產的牡蠣，有很多均不惜花點運費送到型厝寮去接受吐沙處理。甚至連澎湖牡蠣也跨海送到型厝寮來。當地的三家處理場也因而生意興隆，每日都有十噸以上的出貨量，使得當地牡蠣處理場不但聲譽遠播，而且財源滾滾。 ■



穴盤專業製造，品質優良，
不易破損，價格低廉，符合效益

各種規格尺寸皆可代客開發生產

歡迎批發、零售、代工



宜洲塑膠股份有限公司 台南市海佃路二段307巷6號 電話：(06)2554567 FAX：(06)2561531