

→ 質優劣則視生殖腺大小、顏色、結構與形狀而定，主要影響海膽製品之供應量與生產型式。

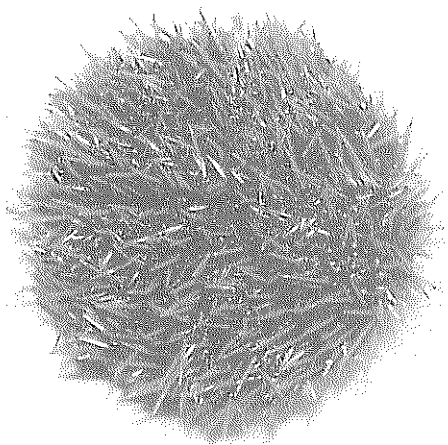
海膽為純海水養殖，選購海膽卵巢時，應以呈橘黃色、具有光澤、形狀完整者為佳，若保鮮不佳則顏色偏白、形狀鬆弛，即為不新鮮海膽，勿選購。

食用方式

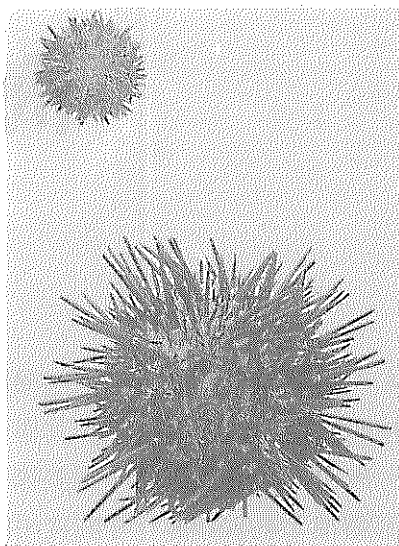
可鮮食、油炒或燒湯，也可與雞蛋或肉類一起炒食，西洋料理則是淋上檸檬汁或醋生食，在日本料理店中，常將海膽淋上芥末、醬油，也可以壽司的方式食用，或者以海膽豆腐方式生食，即為日本所稱的Uni，均為高級之下酒佳餚。

以燒烤或香炸方式烹調，將更顯海膽獨特風味，一般常見的燒烤方式，是以奶油鐵板燒進行烹調，最能增添海膽的美味與香味。

此外，海膽生殖腺製成雲丹醬，亦廣受消費市場喜好，多半以馬糞海膽、



馬糞海膽



紅海膽

紅海膽與紫海膽作為原料。

由於本省海膽養殖起步較其他先進國家緩慢，未來除吸取國外成功的養殖經驗與提昇現有技術外，尚應朝向改良新品系海膽著手，並建立一套完善繁殖技術模式，確立養殖經營管理方法與健全行銷管道。

由於海膽成長速度快、經濟價值高，進行大規模生產後，可以供給鄰近國家如日本廣大消費市場需求，因此，應重視產業未來發展潛力，利用有限的資源與環境條件，提供業者另一項養殖新選擇。

705

徵求台南區經銷商

有經驗、有衝力

洽 五豐公司 黃先生

電話 (02) 2451-5291