

# 台北魚市專業生魚片處理區開幕

文／葉小慧

爲了推廣食魚文化並提高服務品質，行政院農業委員會漁業署輔導中華民國養殖漁業發展協會在台北魚市成立「專業生魚片處理區」，於今(90)年9月7日正式啓用，農委會李副主委健全及漁業署胡署長興華都到場參加開幕破冰典禮。

李副主委表示，「吃得好不如吃得巧，吃得巧也要兼顧健康」，「專業生魚片處理區」的成立，就是高品質的魚鮮管理及看得見的新鮮保證，讓消費者吃到新鮮、衛生又美味的台灣漁產。

漁業署胡署長強調，台北魚市「專業生魚片處理區」係依照GMP和HACCP（國際衛生管理規範及食品危害分析重要管制規定）的標準，採用鮮流冷藏及自動包裝設備，處理場溫度維持在16~18°C，水質以及器具使用也經過嚴格控管，安全規格與日本冷凍生鮮櫥櫃標準相同。另外，全區以透明玻璃與外界隔離，不但可以隔絕外界細菌進入料理台，還可以邊點餐邊看師傅表演刀法與捏製壽司，所有處理過程都可透過玻璃窗看得一清二楚。



生魚片處理區破冰典禮

台北魚市是結合產地直送、交易、觀賞、休閒等多功能的漁產市場，賣場乾淨衛生、動線流暢，營運績效良好，除了零售以及餐飲業量販外，也首創都會區漁產品直銷模式，提供宅配服務。現在又增加了「專業生魚片處理中心」，全天提供新鮮生魚片，讓消費者擁有更多樣化的服務及選擇。

開幕典禮中除邀請陽明醫院洪健德主任談健康魚食，讓民眾了解漁產品的優點外，在專業生魚片處理區中，也特別聘請專業生魚片料理師親自操刀，當場表演刮魚皮、清內臟、剖魚、切片到製作成生魚片與握壽司，俐落的刀法也贏得全場熱烈的掌聲。現場並有免費試吃活動，以及由台灣研發出的全球第一條螢光基因魚教育特展，吸引不少人前來參觀，活動氣氛熱絡。



專業生魚片料理師刀法俐落