

阿根廷 魷魚食譜

農委會漁業處 提供

鐵板燒魷魚



材料：

魷魚 2 尾、洋蔥半粒（切絲）、炸油適量、九層菜少許。

① 太白粉適量、醬油適量、香油適量、水 2 湯匙。

作法：

1. 魷魚去膜、內臟洗淨切開成片狀，由內面以斜刀切交叉花紋，再切片

（約 3 公分寬）。

2. 炒鍋起油，魷魚片洒上少許太白粉，投入油中略炒，盛盤備用。

3. 另用油 3 匙炒香洋蔥絲，並倒入①料綜合調味料大火煮滾，即熄火。盛於碗中備用。

4. 將鐵板燒熱後淋下 2 湯匙熱油並放上魷魚片，迅速淋下第 3 項調味汁於魷魚片上，洒上九層菜少許，待熱氣稍退後，即可食用。

香烤蜜汁魷魚排

材料：

魷魚排 2 片、檸檬 2 片、椒鹽或番茄醬少許。

① 白砂糖 2 匙、鹽 ¼ 匙、蜂蜜 ½ 匙、醋、酒少許。

作法：

1. 魷魚排解凍後，以①料混合調勻

→ 西北太平洋公海漁場所產的赤魷約佔 2 萬噸，赤魷體大肉厚，主要加工製成魷魚絲及調味魷魚片等，因產量不大，行銷尚無問題；而西南大西洋福克蘭群島附近海域所產的阿根廷魷魚產量則高達 12 萬噸，利用其生產的傳統式加工品，如魷魚乾、魷魚絲，以及作為魚餌外，餘約 5~8 萬噸則需仰賴外銷。但由於外銷市場變動甚大，魚價不穩定，如何擴大阿根廷魷魚的國內消費市場，以降低其對國際市場的依賴度，乃成當務之急。

由於阿根廷魷魚表皮色澤較深，且墨汁易流出污染魷體，目前以生鮮方式供應市場的數量不多，而其傳統加工產品的市場亦已達飽和，因此農委會、省漁業局、高雄市漁管處共同輔導台灣區魷魚公會，協助業者開發生產半處理的冷凍魷胴體（去頭及內臟後剝皮）或非傳統式加工品，如裹粉魷魚圈、烤魷魚

串等，並透過媒體宣傳、各種促銷活動，以拓展國內消費量。

在美國，促銷魷魚可說用盡了各種奇招。魷魚、章魚被西方人視之為魔鬼魚（Devil fish），為消除消費者對魔鬼魚的害怕心理，美國業者乃以“Calamari”代替“Squid”（魷魚）作為菜單名稱，“Calamari”較有羅曼蒂克的氣氛，對消費者改變魷魚形象確有幫助。同時並大量印製俊男美女身上披滿魷魚的宣傳海報，目的均在減輕美國人對魷魚的恐懼感。

我國魷魚船隊千里迢迢遠赴拉丁美洲捕撈魷魚的壯麗史實，很多國人並不知道，因不了解，對漁民們千辛萬苦載回的阿根廷魷魚也就少了一份關心與喜愛，為此，漁政單位正透過傳播公司利用各種媒體，希望能使國人認識那熱情洋溢的阿根廷尤物，進而愛上它。 ■

魷魚產品推廣週 10月5~11日 新口味8折優待

想 要品嚐新鮮的魷魚口味，10月5~11日是大好機會，在這個“魷魚產品推廣週”裏，有魷魚圈、烤魷魚、魷魚排、魷魚丸等4種新產品，在全省20個超級市場中供民眾試吃品嚐，喜歡的話，可以按訂價的8折購買，同時主辦單位並於展售地點分贈摺頁魷魚食譜。

這4種半成品式的新產品，消費者買回家之後只要再經過簡單的烹調過程即可食用，由新和興海洋企業公司配合生產上市。於此次展售活動之後，這些產品除將陸續在各地超級市場正式銷售之外，冷凍剝皮魷魚胴並將於全省消費地魚市場舉辦品嚐活動，以盡速在各地傳統零售市場上出售。

魷魚產品促銷地點為：台北市遠東（寶慶、仁愛）、大批發（重慶北路、信義路、中山北路）、台北農產（和平、稻香）、鴻源百貨（永和、南京東路）、今日（南京西路）；高雄市大統（五福二路、和平店、九如店）、遠東愛買；台南市遠東、東帝士；台中市遠東、來來、財神、龍心；及嘉義市的嘉義市場等全省約20家超級市場。（沈）

，浸漬2小時備用。

2. 取出調味好的魷魚排，以炭火或烤箱烤至表面稍黃，取出放於盤內，以檸檬2片擠汁洒在上面，趁熱沾番茄醬食用。

鳳梨魷魚

材料：

魷魚1尾、鳳梨 $\frac{1}{6}$ 個（切片）、蔥1支（切小段）、沙拉油4大匙。

①糖 $1\frac{1}{2}$ 匙、鹽1小匙、酒2小匙。

作法：

1. 魷魚去膜、內臟洗淨切開成片狀，由內面以斜刀切交叉花紋，再切片（約3公分寬）。

2. 水沸倒入魷魚，燙熟捲起後（大約3分鐘）盛入盤內備用。

3. 炒鍋入油，放入蔥炒香，再入鳳梨炒半分鐘最後放進魷魚片和①料，拌炒1分鐘即可盛起供食。 ■

本社代售

本圖鑑刊登600張彩色圖片，每張圖片皆附有詳細的說明，對病虫害之形態及發生生態都有解說，對農藥業者及農民在鑑定和防治病虫害特有很大助益。並附有農藥管理法、農藥標準規格準則、殘留農藥安全容許量、農藥推銷員登記辦法、農藥中毒解救法、台灣區農藥商業同業公會會員名錄……等，全書487頁。

台灣主要農作物病蟲害彩色圖鑑

台灣省農藥商業同業公會聯合會發行
定價1200元（郵購另加掛號郵資45元）

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥0005930-0
電話：(02)3628148