

魷魚怎麼切花？

郭俊濤

在內膜側切花，可使魷魚塊捲曲較大，較美觀。

新鮮魷魚切塊加熱後（炒或煮），會有下列現象發生：

1. 重量減少，由於失去大量水及水溶性物質。
2. 體積變小，由於失去大量水及水溶性物質，另外由於蛋白質收縮。
3. 密度變大，因此水煮的魷魚本來浮在水面上，加熱後會下沉，原因為重量的減少速率少於體積的減少。
4. 肉塊（不管形狀）只沿長軸方向捲曲，而且本來在外的外膜一定捲入內面。
5. 肉塊的長及寬都收縮，但厚度變大。
6. 肉塊水分含量漸減，因此表面粗糙，吃起來較硬。

有關魷魚塊為何加熱後只沿長軸方向捲曲，而且原在體外的外膜會捲曲入內面，目前尚未有定論。但或許可如此解釋。

魷魚的結締組織分佈大都沿長軸方向（正確來講和長軸的夾角為 27° ），加熱後結締組織收縮（有些結締組織加熱後可收縮至原來之 $\frac{1}{3}$ ），因此收縮大都沿著長軸。

至於外膜側加熱後，一定會捲曲在內面，可能也是由於外膜的結締組織比內膜的多，所以捲曲較大，而且在內面。

因此，烹飪魷魚時，時常要在魷魚肉上切花，而一般是切魷魚內膜側，如此捲曲較大，較美觀。但如不小心切在魷魚外膜側，則加熱後，魷魚塊較平，影响外觀。 ■

最新出版

豐年叢書HV # 901

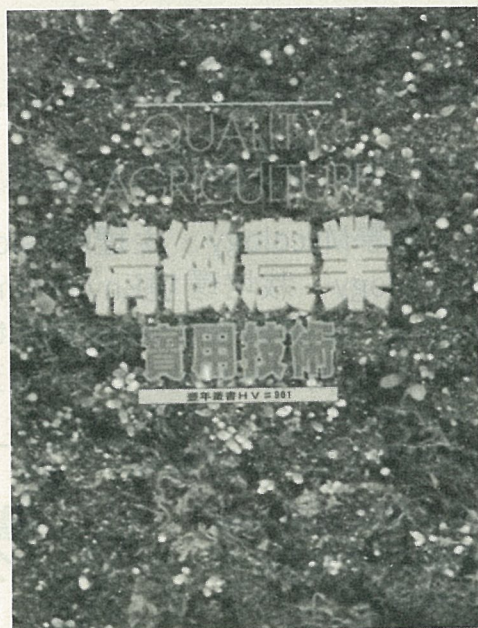
“精緻農業實用技術”

走向精緻農業·再創農業的春天
一本教你生產高品質 高價格農產品的好書

定價：450元

(郵購每次另收掛號郵資45元)

- 內容：全書分為蔬菜·果樹·花卉·病蟲害防治·採收後處理·土壤等6大部份共計106篇技術專稿。
- 88位專家學者撰著，16開大本豪華精印



豐年社

郵政劃撥0005930-0豐年社
台北市溫州街14號
服務電話(02) 3628148