

[Home](#)[Main](#)[Back](#)

魚翅之加工利用

王文政 葉蕙玲

魚翅是指沙魚鰭中心兩側筋條的素乾品，因珍稀美味，一向為我國宴席上的佳餚，沙魚翅在食用前，需先行浸水軟化，並削除殘鱗、殘肉後再行調理，軟化時間約需1-2小時，使用時不太方便。堆翅俗稱火炎翅，主要是將魚翅的皮膜等不可食部份剝除，同時將筋條揉散，食用時，僅需10餘分鐘，即可軟化烹調，較魚翅方便甚多。

省產的真魚翅，主要加工廠分布在台南、高雄一帶。台灣地區每年之生產量約為200公噸左右，價值達台幣1億元，魚翅概分為白翅及黑翅，前者以白腳鮫、真鮫為原料，後者以青鮫、鼠鮫為原料所採製而成。

近年來，市場販售以肉膠製成之仿製魚翅，其成品與調理後之外觀與真魚翅者近似，使用時甚為方便，價格較低，搶佔天然魚翅之消費市場，加工業者受到相當大的打擊。消費大眾也受到蒙蔽及損失。

本文介紹魚翅之種類、加工概況及其簡易之鑑別方法，供消費者選購時之參考，亦請先進不吝指教。

魚翅加工法

原料：

沙魚的鰭為製造魚翅的原料，由於沙魚種類、大小的不同，筋條的粗細、疏密不一，製品的價格亦高低不等，一般以筋條長而稠密者為上等。至於稍劣者，多用於小型餐館。魚鰭的買賣，有由承銷人公會統一標售或向漁船訂約議價。沙魚1尾可得背鰭1枚、胸鰭2枚、尾鰭1枚，計4枚為一付。但有些沙魚形狀扁平，胸鰭沒有筋條，背鰭則分開為二，像這種沙魚則以二個背鰭和尾鰭合稱一付。取鰭時，都在魚鰭基部，以長尖刀順著魚體割取，尾鰭則由基部，與魚體軸垂直的方向割取，魚鰭以龍紋鯊 (*Rhynchobatus djiddensis*) 的鰭最貴，在原料多時，可先行凍結貯藏，加工時再行解凍使用。

脫鱗：

原料分為生鮮（含凍藏）及乾燥魚鰭，前者解凍後即可進行脫鱗，後者先浸50℃，0.5%碳酸氫鈉約2小時後取出，置清水中使其澎潤。脫鱗時，將大小相近的魚鰭原料，投入80-90℃的熱水中，不斷的攪拌，使魚鰭各部能均勻加熱。直至魚鱗用手指就可以輕易使其脫落時，取出放置於木板上，使用削肉刀刮除楯鱗及皮膜，處理溫度不可以太高，如超過100℃，易造成皮膠溶化而露出筋條，增加脫鱗的困難，也影響成品的外觀。

去骨：

脫鱗後的魚鰭，以水充分洗淨，放置在木板上，將魚鰭基部，夾於筋條中間的軟骨以及肉塊，用刀子削去，再放於桶內，洗淨血污及夾雜。至於尾鰭基部的血液，較不易洗淨，可以利用1-2%的雙氧水溶液漂白，以增加其洗淨的效果。

乾燥：

經洗淨後的魚鰭，排列於竹簾上日乾，無晒場的業者，亦可利用房屋頂進行日乾，乾燥場所應保持乾淨，減少灰塵及蠅蟲的污染。日乾時，每日翻轉魚鰭1-2次，使乾燥均勻，在良好的天氣，小型魚鰭約1-2天，大型魚鰭約3-4天，即可完全乾燥。

成品及貯存：

晒乾的魚翅，依魚種、大小以及品質，分別包裝貯存待售。其製成率

，依原料種類的不同，差異甚大，平均約在 9-15%。魚翅之主要成分為膠質，脂肪及碳水化合物含量極低，灰分含量約0.85%，含氮量約17.2%，氨基酸主要為精氨酸（Arginine），組氨酸（Histidine），離氨酸（Lysine），但不含酪氨酸（Tryptophan）。

成品貯存的處所，除保持良好的濕、溫度外，亦必須消毒，以防止蛀蟲的損壞。

堆翅加工法

原料：

乾燥的魚翅均可使用，一般選擇潔白無臭，魚皮附著量少，筋條長而稠密者為佳。使用時，必須依大小，先行分別，然後以截刀除去基部附著過多的魚皮及肉，保留於筋條的皮約1.5公分左右，切除的皮可用作筋條連結的膠糊。

軟化及修整：

將上述處理後的乾魚翅，浸漬在清水中，約經一夜，使其吸水膨脹軟化，用水量以覆滿魚翅為度。軟化後的魚翅，用削刀，將殘留在魚翅表面的黑斑、楯鱗及基部的魚肉，充分削除洗淨，以保持成品潔白，並防止儲藏期間內的變敗。

水煮及漂白：

將魚翅投入沸騰的水內，並不斷攪拌，約 5分鐘，外部皮膜膠質溶裂，筋條受熱膨脹捲縮，即行取出，放於2-3%雙氧水溶液中30-40分鐘，漂白後水洗放冷。

壓揉整形：

魚翅充分放冷後，利用手工或機械壓揉，使皮膜和內部的筋條完全分離，並將皮膜完全除去，然後將其排成扇形，放於竹篩或塑膠網篩上，鰭條長的放於中間，較短的放置左右兩旁，基部則用前述剪除的皮膜溶成膠糊連結，以保持完整形狀。每塊重量約 100公克左右能堆成圓環形的稱為月翅，較短者則排成火炎形的稱為半月翅，前者價格較高，至於加工中，碎成絲條者，稱絲菜。篩網上事先宜塗抹少量油脂，以防魚翅乾燥時，粘牢而難剝離。

乾燥成品：

將篩網排列於日光下，以行乾燥，乾燥場應保持乾淨，以防止塵埃及蠅蟲的污染。在陰雨及夜晚時候，則將其收入室內，或在上加蓋塑膠布，以防雨及露水沾濕，約經1-2天，即可完全乾燥，乾燥後依品質及規格分別包裝於塑膠袋內貯存，製成率依魚翅原料計算約85-90%，亦以筋條長密透明，形完整端正者為上品。

仿製魚翅

近年來，市面上有推出所謂仿製魚翅之產品，仿製魚翅係利用白明膠混合其他膠質於100℃溶解20分鐘後，經冷卻整形，再於2%乳酸鈣溶液中浸漬定形，其詳細配方列如表1。

此種製品因形態與真魚翅極為近似，且在調理與後之齒感及外觀，一般人又難以辨別其與真魚翅之差異，因而引起消費者與銷售者之間的糾紛，基於公平交易之原則，表2特分列一些簡易之分辨方法，以供選購時之參考。

表1 仿製魚翅之配方

原料種類	含量(%)
白明膠 gelatin	20.0
蘆薈膠 gellan gum	2.0
刺槐膠 locust bean gum	0.5
洋菜 agar	0.5
水 water	77.0

Ito Yoshiki (1990)

表2 真魚翅和仿製魚翅之區分

真魚翅	仿製魚翅
<p>外觀及特點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 翅條呈細長型淡黃色透明膠體，端與肉膠連接，而形成帚狀。 翅條之韌性強，以牙齒咬壓會水平展延，不易拉斷。 以細針自細長翅條縱向拉延，可以分成更 	<p>外觀及特點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 翅條呈細長油黃色透明膠體，各自分離。概為絲菜形態。 翅條之彈性較韌性大，以牙齒輕咬即斷。 翅條無特殊組態，以手指輕拉，翅條會縱向伸長而形成長線狀。

細之縱向細絲。	
<p>物理特性：</p> <p>1.以熱水煮熟，肉膠部份逐漸溶解，形成濃稠之膠液，翅條則仍舊保持原狀。</p> <p>2.冷卻後，將翅條以竹筷自煮液中挾出，煮液呈黏稠狀。</p>	<p>物理特性：</p> <p>1.以熱水煮熟，翅條未顯著溶解，煮液則因翅條之色素溶出，煮液顏色變深。</p> <p>2.冷卻後，翅條以竹筷自膠液中挾出，煮液仍呈水溶液狀。</p>
<p>化學特性：</p> <p>加熱翅條，放入鹼液，翅條中之紡錘膠體變軟，但外形不變。</p>	<p>化學特性：</p> <p>加熱翅條，放入鹼液，翅條即呈不透明，而溶化變成麵糊狀。</p>
<p>氣味：</p> <p>有魚皮特有之腥味。</p>	<p>氣味：</p> <p>微呈塑膠之醛臭味。</p>