

有著「天下第一廚」

稱號的米老廚竟然在一場海鮮料理比賽中輸了！他難過的向海神祈求煮出美味海鮮的秘訣，海神告訴他：「秘訣就藏在東港的寶物中！」

來去東港找鮪魚

真的好大一尾！

來找我祕訣吧！



第一飾拍賣成交！

每年東港抓到的第一尾黑鮪魚被送到市場標標，就代表今年的黑鮪魚季正式拉开序幕囉！

歡迎參加

東港黑鮪魚季

★活動期間：2025年5月3日～7月6日
★活動地點：臺灣屏東東港



★造型冰棒

可以品嚐到新鮮的黑鮪魚料理，還有海產市集、各式活動及精美紀念商品，快來一起參加吧！



寶物一般的黑鮪魚

米老爹廚師看著著魔的大大的黑鮪魚，詢問老漁夫：「黑鮪魚是寶物嗎？」老漁夫說：「黑鮪魚的確是個寶！你要不要吃吃看看？」米老爹廚師吃了一大口，感受到前所未有的美味！



魚頭

膠質豐富，吃起來又Q又軟，能夠煮成鮮美的魚湯。

赤身

油脂最少，價格便宜，肉質呈現深紅色，口感像松阪豬肉，乾煎或配菜炒都好吃。

海鮮之王：黑鮪魚

俗稱為「烏鰻串」，成魚長度1~3公尺，體重達500公斤，有兩個背鰭，離鰭呈黃色。身體各部位有不同名稱，適合做成不同的料理。

背鰭



魚尾

脂肪較少，適合用來做成紅燒料理。

離鰭

金三角

最昂貴，含有80~90%的油脂，顏色粉嫩、入口即化，通常會被拿來做成生魚片。

腹鰭

油脂含量較金三角低，除了生魚片，也能做成道地的日式料理「蔥鮪鍋」。



▲蔥鮪鍋的做法是將鮪魚肉放入昆布和蔥段熬煮的高湯中。

康軒出版

康軒出版