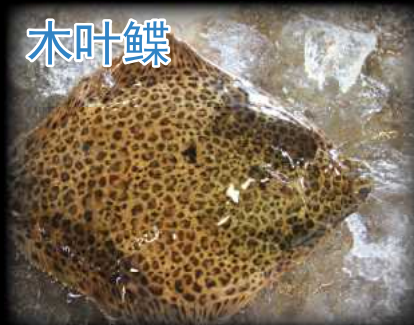


夏季的鱼



黑鳍金枪鱼

在境港，夏天会捕捞到脂肪量比较少的黑鳍金枪鱼。因为是以鲜鱼的方式流通，可以品尝到金枪鱼原本的风味及鲜味。捕获黑鳍金枪鱼的船队，比其他捕捞金枪鱼的船队更注重保护金枪鱼资源。



木叶蝶

鱼虽小，鱼肉为白色较厚也美味。其中有云纹木叶蝶和圆纹木叶蝶。云纹的生鱼片较鲜美，捕获量较少，是高级鱼。



鲑鱼

鱼的鲜度非常重要，在境港捕捞到新鲜的鱼，可以做生鱼片。肉质醇厚鲜美，做法以煮及炸为主。



飞鱼 (真燕鲷)

有异尾须唇飞鱼与海氏后鳍燕鲷两种，异尾须唇飞鱼可做成生鱼片，海氏后鳍燕鲷通常为制作竹轮的原料。飞鱼是健康低脂肪的代表。

颈带鳊



以煮鱼为多。虽有很多细小的刺，但因其独特的鲜味及甜味，入口即化，大鱼做成生鱼片非常美味。

竹夹鱼



在境港，主要是撒网捕捞，夏初开始脂肪量增加。鱼肉是透明的粉红色，香味清爽，多做成生鱼片，蒜蓉姜末凉拌，盐烤等，也会晒鱼干或者加工成寿司原料用的薄片。

剑尖枪乌贼



将紫红色的表皮除去后是雪白的鱿鱼肉，所以也被称为【白鱿鱼】。鱿鱼肉厚口感很软，丝丝甘甜，有浓郁的海产香味。特别推荐做成鱿鱼生鱼片，或者炸成天妇罗，炖煮也不错。

角蝶螺



初夏到盛夏，角蝶螺产卵之前，是最好吃的季节。螺肉细腻柔韧，有海藻的香气，味道鲜美。经常做成生鱼片和烧烤。

远海梭子蟹



蟹肉纯白紧实，雌蟹蟹黄非常美味。个头越大味道越好。



岩牡蛎

这种岩牡蛎比起普通牡蛎稍大一些。通常的尺寸是10-15cm。要4,5年才能长成可以捕捞的尺寸。大一些的有20cm，重1kg左右。尺寸在13cm以上的，就可以缠上【夏辉】的名牌，牡蛎肉味道浓厚有弹性，生蚝浇上柠檬汁后非常鲜美。