



養殖秘笈

竹北市烏魚養殖區位於拔仔窟海埔新生地，突破性的純雌化養殖技術，提升了烏魚產量與產值，使拔子窟成為全國最先採收，同時也是北部最具規模的烏魚養殖區。

正頭烏 VS 回頭烏

每年冬至前後十天，是烏魚的汛期，俗語道：「冬節呷烏正當時」，冬至前的烏魚稱為『正頭烏』，外表肥而美味，冬至過後的則稱之『回頭烏』，因體型較瘦小，味道也較不如前者。

拔仔窟擁有得天獨厚的優質水域，所生產的烏魚子經陽光充分日曬，再輔以新竹特有的「九降風」自然風乾，質冠全台。





烏魚子營養多

烏魚子的維生素 A 和 B 群含量不低，維生素 A 可護眼、維生素 B2 有助於補元氣、維生素 B12 可幫助補血。此外，從烏魚子的脂肪酸組成比例來看，有較多的單元不飽和脂肪酸，適量補充對心血管有好處。



【選購秘笈】

形狀 大小、厚薄相似，無異物或木棉絲殘留者

色澤 色赤、有透明感且卵粒均勻者為佳

乾燥度 手指輕按，不留指痕者為適度

鹽度 無過鹹或過淡者為佳

烏魚子 製作過程解析



煎得表面金黃酥脆的烏魚子，搭配簡單的蒜白、白蘿蔔，就是一道令人食指大動的美味料理。