



The closest to ocean fresh.
最接近海洋的新鮮風味
— 頂之鮮”帝王鮭魚下巴”

帝王鮭魚因為產量稀少，而魚下巴一隻魚只有兩小片，其重量大概只有魚體總重量的 30 分之一而已，所以非常珍稀美味、入口即化。

而魚下巴的腮邊肉更是人間美味，其油脂含量非常豐富，清香而不膩，豐富的 DHA、Omega3/6 與維生素 D，只要一小片的魚下巴，就足夠全家人攝取一天的營養素了，尤其對於兒童的腦部、骨骼、皮膚、毛髮的健康發育非常重要。

頂之鮮股份有限公司

台北市內湖區瑞光路 358 巷 38 弄 36 號 8 樓之 1
<https://www.topfreshanz.com/>



頂之鮮帝王鮭魚下巴
— 生鮮
 成分：帝王鮭魚
 重量：300g ± 10%



頂之鮮帝王鮭魚下巴
— 鹽麴口味
 成分：帝王鮭魚、鹽麴（米、鹽、麴菌）
 重量：300g ± 10%

/ 料理方式 /

「帝王鮭魚魚下巴」只要解凍後打開真空包裝，平鋪在烤盤上的烘焙紙，以溫度 180°C 烤個 15 到 20 分鐘，直到表面呈現金黃色時，即可完成美味的料理了；當然也可使用氣炸鍋來烤炸，或是單純只煎一下亦行；雖然它含有豐富的油脂，但仍屬於清淡清香的，對於比較重口味的人，建議可以再撒點鹽巴後，再來燒烤會比較合自己的口味！