



紐西蘭

金魷魚 | 粉圓鱈 - 鱈魚之王

口感、層次豐富的百搭白肉魚 - 主廚最愛



紐西蘭 粉圓鱈 - 鱈魚之王

- 來自全世界最純淨的紐西蘭與南極水域

「金魷魚」它的學名又稱為「羽魷鱈」，新鮮的魚皮肉為粉紅色，而其口感與油脂則類似鱈魚，所以又叫「粉圓鱈魚」，它是南太平洋靠近南極的深海魚類，生長在南太平洋 300 至 700 米的深海里，由於那裡幾乎不含有威脅生物生存的有害物質，陽光充足，魚類豐富，而且海水冰冷，因此，生長緩慢，使得粉鬚鱈極具柔韌性和張力，「膠原蛋白」成分十分豐富，是紐西蘭花膠的唯一來源，被稱為「花膠之王」。

優勢特色

1. 口感、層次豐富，緊實 Q 彈，在日本被稱為「鱈魚之王」。
2. 魚肉雪白，且乾淨清爽，沒有一絲絲的腥味。
3. 小隻的肉質口感類似「鮫鱈魚」，大隻的則類似「龍蝦肉」。
4. 高級白肉魚中的「百搭之王」，適合各式的中西式料理，主廚的最愛。
5. 很吃醬汁、吃調味；非常適合做英式炸魚薯條、炸魚排；若切成薄片來刷刷鍋，或沾薄粉過油做酸菜魚與水煮魚都是令人驚艷；而「中式料理」，先稍加醃製後沾粉，再過油或油炸，若以紅燒、糖醋魚片、蒜香炸魚柳.. 等來呈現之，其味道也是非常卓越的。
6. 金魷魚（粉圓鱈）是南極「海洋中之瑰寶」，其魚肚是全世界最高級的「花膠」來源，其所含的「膠原蛋白」高達 90% 以上；也完全是野生補獲，無任何的污染，肉鮮且無刺，營養豐富，是老人與小孩營養補充的最佳海鮮食材。



學名

魷魚科

