農業部農村再生基金計畫 112年度單一計畫 基隆和平島漁村飲食古風計畫



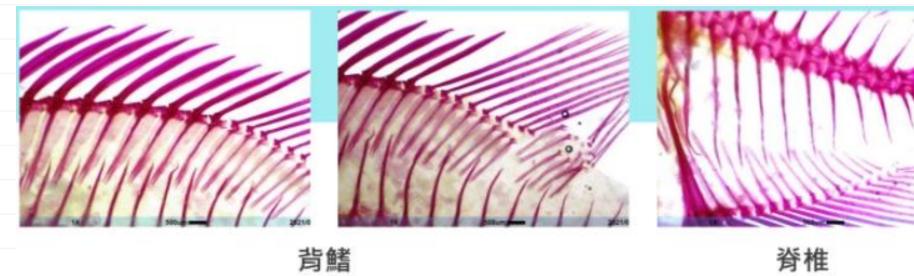
基隆市中正區平寮社區發展協會







認識魚的骨骼結構及位置

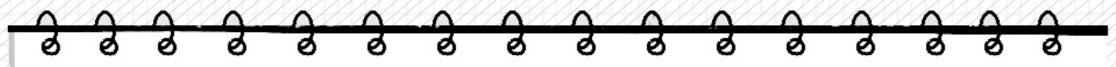


硬棘

軟鰭條

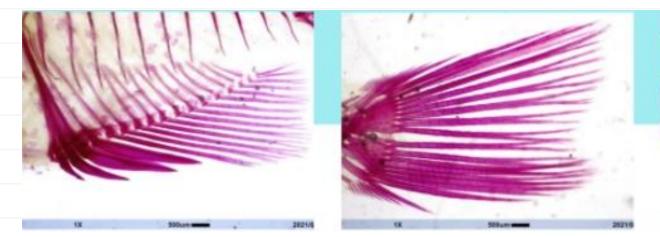
魚隻用於維持身體平衡與控制移動方向的器官

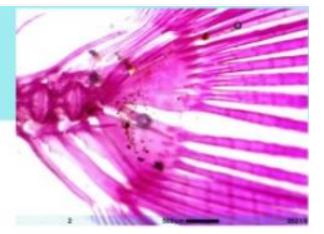
為支撐魚體的主要 骨骼結構。





認識魚的骨骼結構及位置





臀鰭

魚隻用於維持身體平衡 與控制移動方向的器官 有些魚隻以臀鰭為主要 移動器官

尾鰭

保持身體穩定把握 運動方向·連同尾 部產生前進動力

尾下骨

支撐整個尾部的 主要骨骼





認識魚的骨骼結構及位置



腹鰭

協助背鰭及臀鰭保持身 體平衡

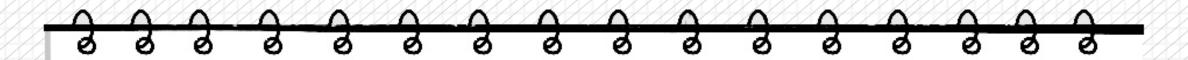
胸鰭 集遊動時代

魚隻游動時作方向 轉換

鰓蓋

鰓蓋運動幫助水流 流經鰓部提供魚隻 氧氣

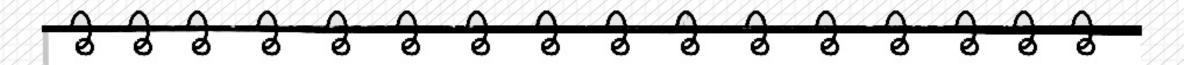




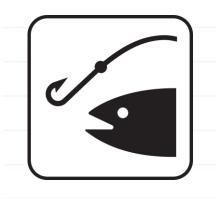
"魚"是怎麼從海裡到你嘴巴的







魚從海洋到你嘴巴的4個階段



1.抓捕魚貨



2.水產運輸



3.宰殺



4.吃魚





抓捕魚貨

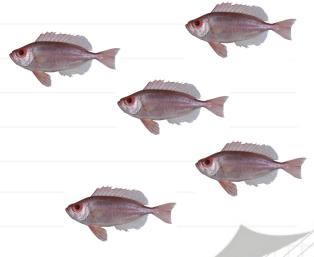
要去哪裡抓?

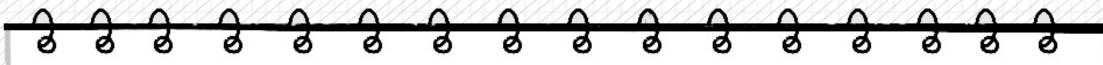
(船要開到哪個海域)

什麼時候去抓?

(早上?中午?晚上?任何時間?)

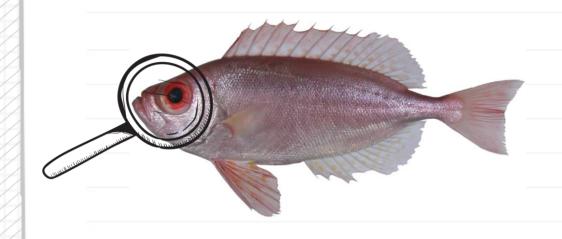








紅目鰱簡介



界: 動物界 Animalia

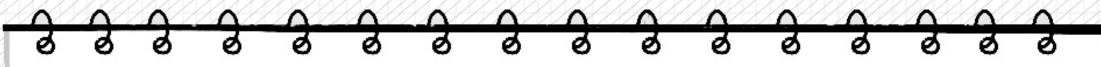
門: 脊索動物門 Chordata

綱: 輻鰭魚綱 Actinopteri

目: 鱸形目 Perciformes

科: 大眼鯛科 Priacanthidae

屬: 大眼鯛屬 Priacanthus





紅目鰱簡介





紅目鰱主要棲息於礁石區的深水域,白天躲避於洞穴等陰暗區域,夜間依靠大眼睛在漆黑的夜裡尋找小魚及甲殼類等生物,為肉食性。







水產運輸



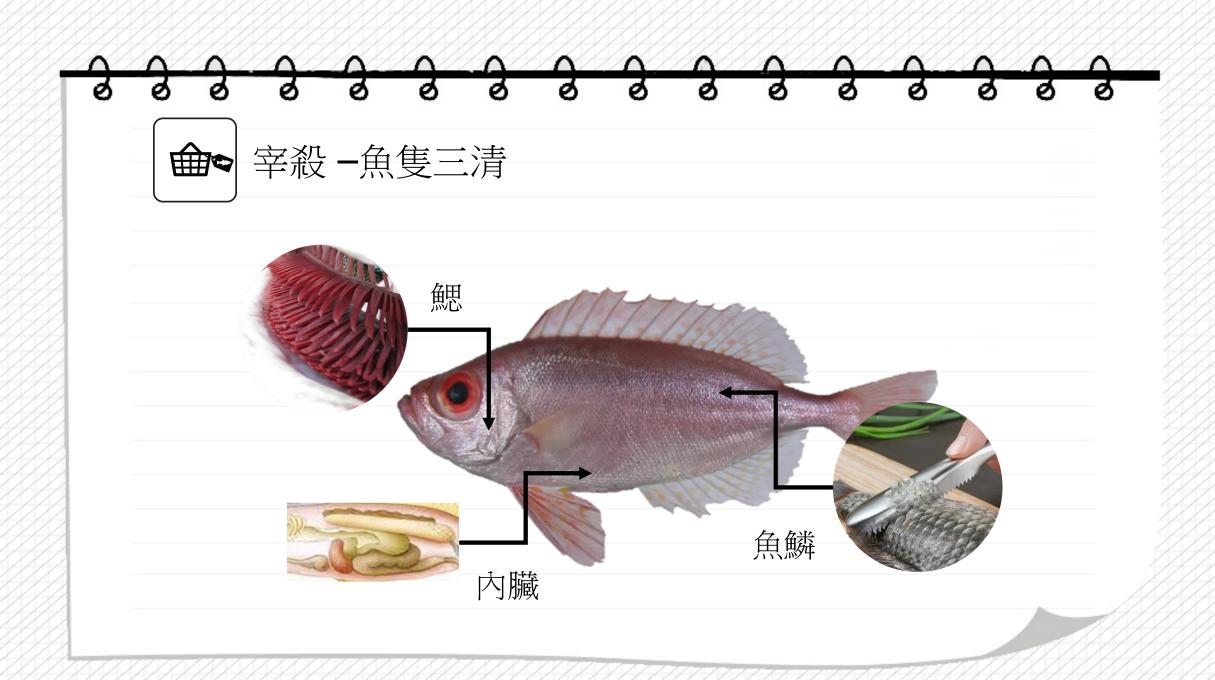
1.冰鮮運輸

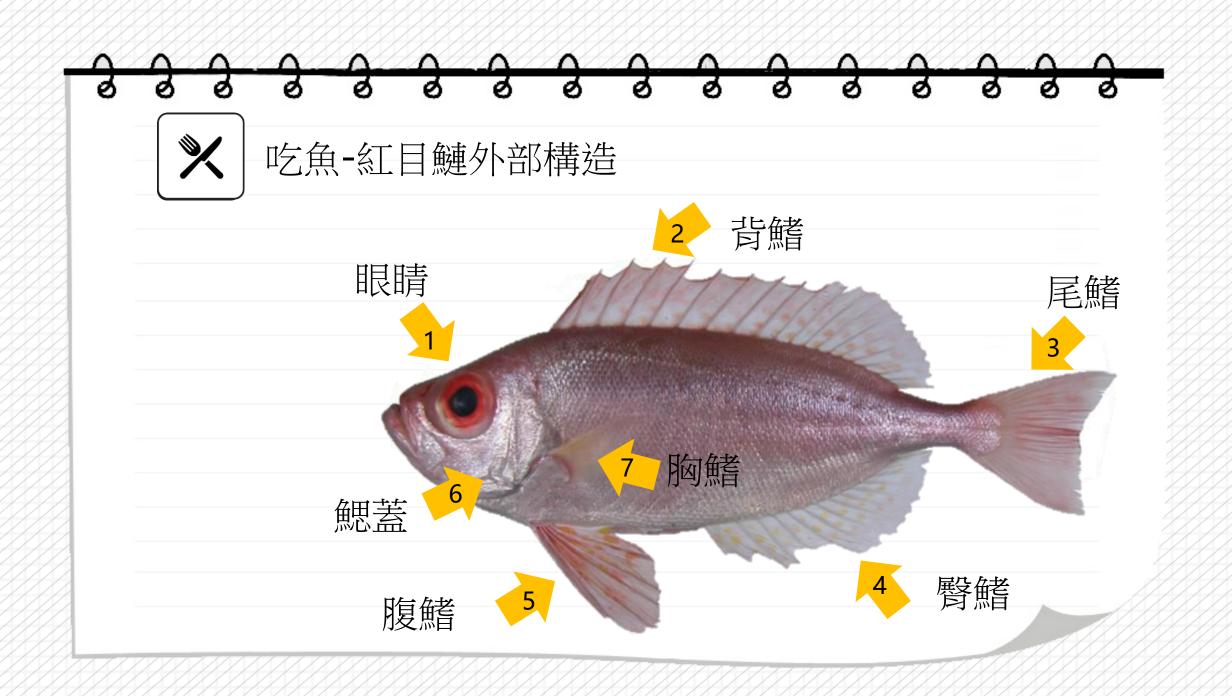
將水產品放置於冰塊或冷藏設備溫度約**0**度左右,減緩腐敗,冰鮮可以盡可能保留水產品的風味,冰鮮水產品保存時間短,購買時須格外注意鮮度。



2.冷凍運輸

多用於國外進口水產品保存,冷凍運輸溫度為-18度以下甚至更低,可以最大程度減緩水產品腐敗,保存時間可長達數年。

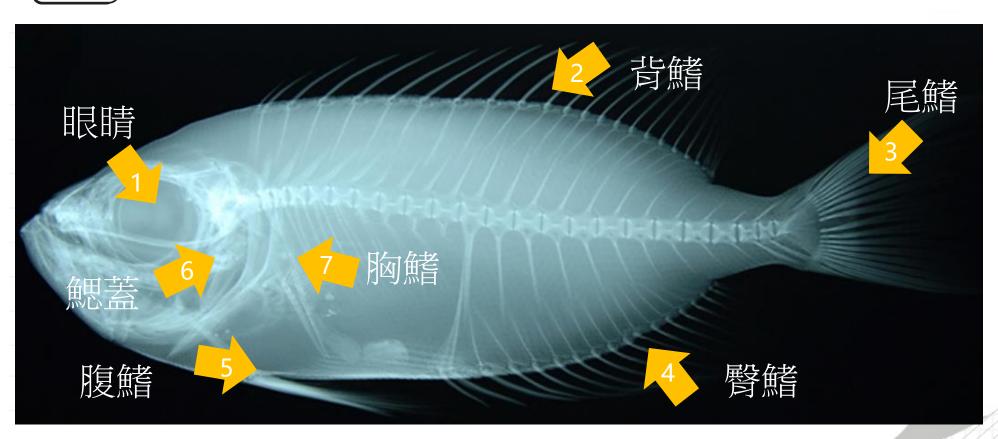








吃魚-紅目鰱內部構造



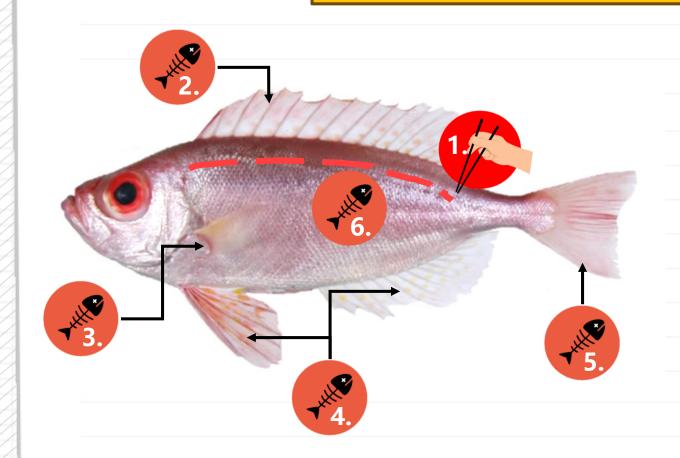








依照影片中老師操作步驟



- (1) 從魚背(魚的側線)插入筷子
- (2) 將魚背部肉取下並移除魚刺
- (3) 將魚側邊魚鰭取下
- (4) 將魚腹部肉取下移除魚刺
- (5) 將魚尾巴肉取下移除魚刺
- (6) 取出脊椎骨

