



### 古早美味 智慧傳承 呷魚鬆配飯 老少咸宜

台灣四面環海，近海豐富的魚類是民眾最容易取得的營養食材，水產魚類含有豐富的蛋白質與鈣質，是國人重要食物來源之一。在物質相對貧乏的年代，為了保存食物，婆婆媽媽用文火將新鮮的魚肉反覆翻炒，直至廚房裡香氣四溢，魚鬆起鍋，成為台灣人最垂涎的美味。

旗魚、虱目魚、狗母魚等製成的魚鬆口感層次豐富，香氣濃郁，營養價值高，現在很多市面上的肉鬆和魚鬆往往為了節省成本，有一半以上的內容物都是黃豆粉，空有蓬鬆的口感卻沒有香味。

興達港魚鬆系列100%真材實料製作，不摻味精，肉香與魚香原味呈現。



興達港區漁會  
Xing Da Harbor  
Fisherman's Association

高雄市茄苳區東方路一段239號  
TEL:07 698 8233~4 FAX:07 698 8237

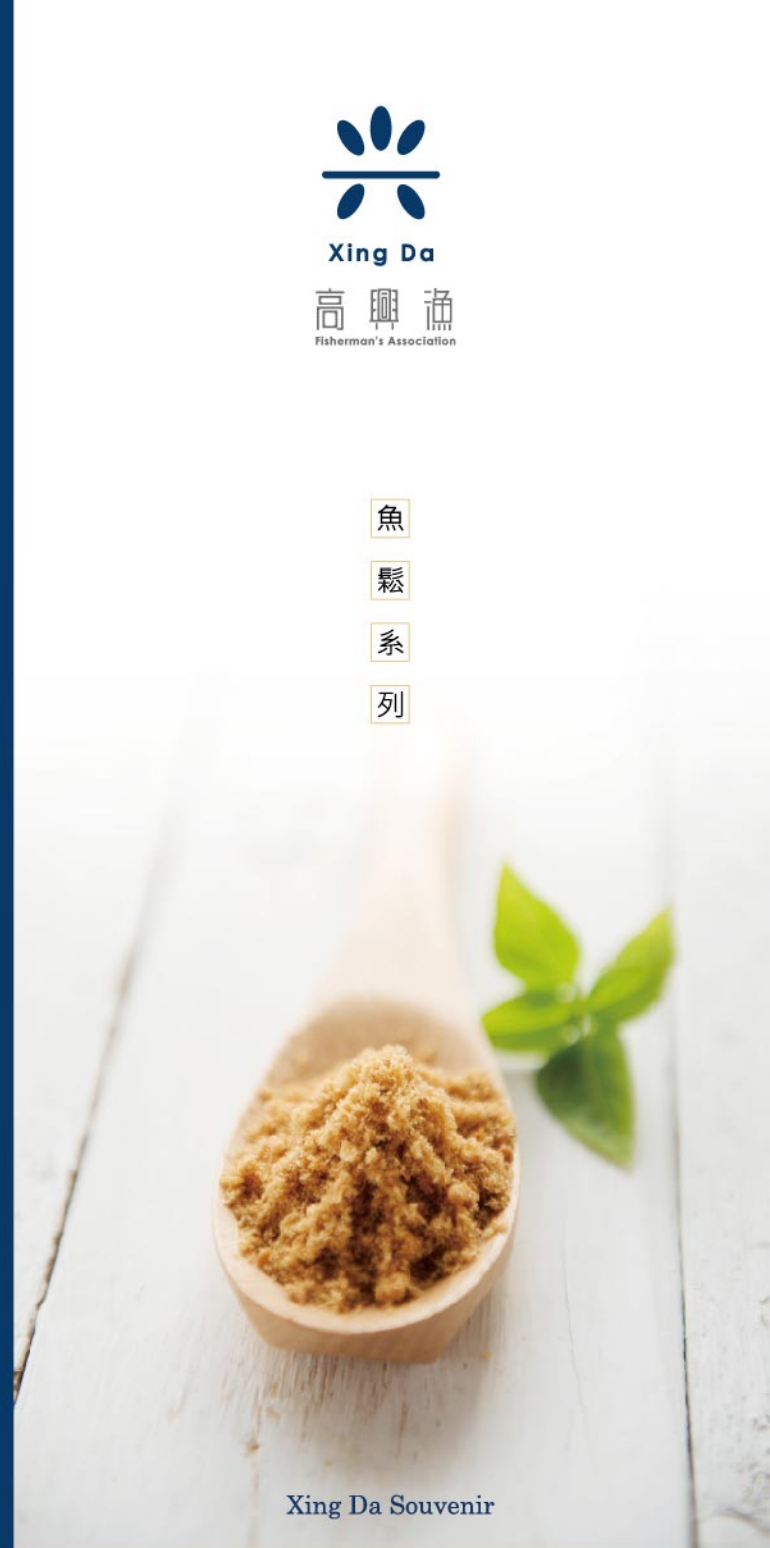
[www.xd-harbor.org.tw](http://www.xd-harbor.org.tw)



Xing Da

高 興 漁  
Fisherman's Association

魚  
鬆  
系  
列



Xing Da Souvenir



100%真材實料製作  
不摻味精  
肉香與魚香原味呈現



## 狗母鱈魚脯

興達港狗母鱈魚鬆採用新鮮Q彈的深海鱈魚為素材，加上傳統狗母魚鬆製作手法和配方，在製作過程中，加入水、酒、薑片烹煮入味，放涼後剝除兩鰭及脊骨周邊長刺，取肉後反覆翻炒，直到魚脯呈現漂亮的金黃色澤，香氣也隨之飄散出來。

由於狗母鱈富含維生素B/D/A、不飽和脂肪酸，低脂肪的特色，製成魚脯後更有嚼勁，入口瞬間就能為您帶來口齒生香的絕佳感受，更是令人懷念的古早味。



## 旗魚脯



旗魚是旗魚類中的，肉質鮮嫩柔軟加上豐腴的油脂，旗魚在饕客眼中足以媲美黑鮪魚頂級生魚片食材，它還具有高蛋白、低脂肪、低熱量的特色。在營養師眼中，旗魚特有的維生素B6有助於消化、吸收蛋白質和脂肪，還可以預防各種神經和皮膚的疾病，預防老化，魚肉中富含的菸鹼酸，可以維護消化系統的健康，減輕腸胃障礙，還能緩和偏頭症狀，對促進血液循環，降低血壓有積極的作用。

興達港魚鬆，選用台灣近海的小型旗魚，傳統作法一經過去皮、去骨、去頭尾後，選用旗魚中間的清肉，在火候的控制下，蒸煮拌炒，不含添加物，吃得到的金黃的色澤和顆粒保留新鮮旗魚的口感和獨特的香氣，營養美味，是餐桌上不可或缺的良伴。



## 鮭魚鬆



鮭魚肉質紮實彈嫩，含有蛋白質、Omega-3脂肪酸、鈣、鐵、維生素B群、維生素D、維生素E等多種營養素，豐富的脂肪中含有，有55%單元不飽和脂肪酸，提供人體必需脂肪酸EPA和DHA，具有清血、降低血膽固醇、預防視力減退、活化腦細胞及預防心血管等疾病等功效，也被稱為海洋中的紅寶石。

興達港魚鬆採用進口新鮮紅鮭魚特製，堅持傳統魚鬆小火慢培作法，保留極高魚油成分，直接吃、配飯、稀飯，或搭配麵包、三明治等，都是口頰生香的美味饗宴。