

選購訣竅

選購烏魚子撇步

外型 選購烏魚子撇步！

形狀為兩片完整腎型卵囊，大小、厚薄均勻且完整。



左右勻稱 (佳)



左右不對稱

一般烏魚卵因先天差異，兩片卵囊並未完全對稱。年節送禮時，可挑選外型左右較勻稱之烏魚子作為伴手禮。但自家食用，建議則無須重視外觀挑選，以經濟又實惠的價格即可品嚐到烏魚子美味。

色澤

燈光下呈透光橘紅色，而無黑斑血絲者佳。

漁民口中最頂級「上子」，是約7-8分熟之烏魚魚卵。熟成度恰好之魚卵所製成之烏魚子會呈現亮麗橘紅色。色澤太深或太淺，則代表魚卵過熟或尚未成熟。另因新鮮魚卵易去除佈於卵面細微的血絲，故優質烏魚子除外表有二條主血管外，應無血絲、皺紋及黑斑等殘留。



晶瑩剔透 (佳)



具黑斑及血絲

口感

香Q、不黏牙但有綿密感，並具有嚼感。



切片烏魚子顯微照相圖



卵膜透過壓實已無明顯界線，卵膜綿密

(佳)



卵膜仍清晰可見，壓實效果較差卵粒明顯

在烏魚子壓實過程中，魚卵卵膜破裂，造成烏魚子如奶油一般的綿密口感。故卵粒緊實不鬆散，彈牙有嚼感，有點黏又不會太黏，才是烏魚子令老饕們回味無窮、念念不忘的原因。

香味

聞起來要香，沒有魚腥味及油耗味。



出油的烏魚子



拆封尚未料理的烏魚子，聞起來應具有淡淡的魚卵香味。若有魚腥味可能代表魚卵原料較不新鮮，殘留的血絲是主要腥味的來源囉！至於聞起來有油耗味，可能是您購買的烏魚子已經冰存製作較久，已經出油囉！口感可是會大大打折囉！

硬度

觸感軟硬適中，乾濕度適中，以手輕壓烏魚子表面，不會有指痕。



軟硬適中不留指痕 (佳)



風乾不足缺乏彈性



風乾過度外表龜裂

烏魚子加工工序中，壓實主要是將魚卵的水分去除，含水量約20~22%之烏魚子，品嚐起來的口感是最好的。故選購時，可用指尖輕壓表面，軟硬適中不留指痕，才是水分恰好的烏魚子。

味道

味道甘醇、無過鹹或過淡，卵粒從嘴裡化開，品嚐後齒頰留香且無腥味。

早期烏魚子加工技術尚未成熟，漁民往往使用大量的鹽巴保存。但隨著加工及保存方式的成熟，現在台灣所製作的烏魚子皆朝向健康少鹽的作法，已經擺脫以往「死鹹」印象囉！

味道優良的烏魚子具有甘、鮮及適當鹹味。

小叮嚀：色澤、風味及口感，因人而異，就個人喜好選購。