

SASHIMI SEASONS OF FISH FOR TAIWAN

12月份 生魚片發燒星 一進日本料理店，就不知該怎麼點生魚片嗎？很多魚類有季節性，按著時節點菜，就能吃到既新



1月／旗魚
接近盛產期，油脂豐富。

Swordfish



2月／真鯛
油脂最豐富，也有喜慶富貴的感覺。

Bream/Porgy



3月／扇貝
一年貝類生魚片的啓端，肉質厚實。

Scallop

新鮮、價格又最合宜的生魚片，剪下來放在筆記本中吧，馬上變成生魚片通喔。



4月／海膽
其中又以馬糞海膽、赤海膽最佳。

Sea Urchin



5月／黑鮪魚
母親節前後的黑鮪魚肉質最鮮美。

Tuna



6月／沙梭
初春與初夏間，過了8月味道就變差了。

Pike, Barracuda



7月／牛港鯪
屬熱帶性魚類，口感似紅魷。

Niu Gang Shen



8月／烏賊
約7月中到8月中，肉質柔軟甘美。

Cuttlefish



9月／鱈場蟹
秋天鱈場蟹肉飽鮮甜，毛蟹也不錯。

Crab



10月／鮭魚
加拿大與挪威鮭魚，便宜且油脂豐富。

Salmon



11月／青魷
夏季盛產，但秋末冬初才真正肥美。

Albacore (青花魚)



12月／鮫鯨魚
膠質類豐富，另外，搭配鱈魚也不錯。

Angler Fish (琵琶魚)