



挪威鮭魚 手冊

挪威海產局



CONTENTS



PAGE 1
**銷售量
&
客戶滿意度**



PAGE 4
**挪威鮭魚
的行銷支援**



PAGE 7
**冰冷純淨的
挪威海域**



PAGE 13
**瞭解您的
挪威鮭魚**



PAGE 19
**儲存、
處理與衛生**



PAGE 23
**充分使用
挪威鮭魚**



PAGE 33
**挪威鮭魚的
保健益處**



PAGE 36
**挪威鮭魚的
烹飪法**



PAGE 40
**常見問題
解答**

銷售量 & 客戶滿意度



銷售量& 客戶滿意度

零售業者必須增加魚的銷量和品質以賺取最高收入和盈利。要做到這一點，您必須：

- 確保最優質的魚貨
- 減少浪費
- 提升產品的吸引力以推動消費

提升挪威鮭魚銷量的關鍵，在於提供優質產品和讓消費者瞭解食用鮭魚的益處：其新鮮度和營養價值，以及如何輕鬆地烹調這既美味又多元化的食材，以迎合各種口味和菜系。

挪威鮭魚手冊的宗旨，是協助您掌握各類相關知識如品種、安全、品質、處理方式、服務和消費知識，以更有效地推銷挪威鮭魚。

手冊詳細解說在零售和販賣鮭魚的各個流程中，有關海產安全品質的產品處理資訊和建議，從而提升您在處理和零售挪威鮭魚的專業度和信心。

手冊是防水的，因而適用於各零售處。手冊將有助零售業者提高銷量和盈利，進而帶動整個消費市場，讓更多消費者享受既富營養又美味的挪威鮭魚。



主要事項

提升產品價值

- 使用正確的標籤以提高消費者對產品來源的信心
- 保持擺放魚櫃檯的整潔和給予員工有關衛生和產品的培訓
- 保持魚貨的新鮮度－展示櫃必須具備冷卻設備（維持在攝氏0至4度之間以確保最高品質和最長保質期）、照明、足夠的冰和裝飾
- 販賣各種即煮的魚切片，為顧客提供最大便利
- 向顧客建議處理和烹調方法，以及講解鮭魚對健康的益處
- 明顯展示店內宣傳資料、產品資訊和食譜，以吸引顧客



挪威鮭魚 的行銷支援

挪威鮭魚

現時空運 新鮮美味

來自冰冷純淨的
挪威海域



挪威鮭魚的行銷支援

挪威海產局

挪威海產局（NSC）是由挪威貿易、工業暨漁業部成立的，其經費源自挪威海產的出口關稅，並在全球超過140多個國家推廣挪威海產。

挪威海產局具備消費分析、國際市場行銷、品牌建設、新媒體和公關的能力，並致力於提高挪威海鮮的聲譽。挪威海產局與挪威公司在多個平臺進行合作，提升挪威海鮮的知名度和人氣，直達零售業、飯店、餐廳與咖啡廳等食品服務業，以及最終的消費者。

為了提高市場對挪威海產的認識和喜好，挪威海產局的市場行銷作業積極支援出口企業在全球各地的促銷活動。每年，挪威海產局在25個國家落實超過500個行銷項目，旨在提高挪威海鮮的需求和消費。





挪威鮭魚教育訓練

為提升對挪威鮭魚價值的認識，挪威鮭魚教育訓練的學習計畫讓零售業者瞭解：

- 挪威鮭魚業的發展
- 挪威鮭魚業者對品質和永續利用所作的努力
- 挑選和採購鮭魚的專業知識
- 處理鮭魚的知識，包括衛生、切分技巧、儲存和籌備
- 消費者關注的產品資訊，如營養價值和烹調，以提高挪威鮭魚整體銷售量



冰冷純淨的 挪威海域



冰冷純淨的挪威海域

地理位置與氣候

挪威享有得天獨厚的地理位置，位於冰激北極海域與溫暖墨西哥灣流的交匯處，因而海水有適當的海流和溫度供培育和捕獲海鮮。除此，挪威的許多島嶼和防護峽灣所形成長長的海岸線，使之成為全球最富饒的海洋環境之一。

挪威水產養殖和捕魚業為超過140個國家提供在乾淨海洋環境生長的優質海鮮，海鮮也是挪威最重要的出口之一。

先進技術

作為水產養殖業的領先國，挪威不只有悠久的海產養殖歷史，也具備現代技術和多姿多采的飲食文化。

結合豐碩經驗、先進技術和完善漁業資源條例，挪威水產養殖業者監督健康海產養殖與食品安全的每個環節。此外，嚴格的衛生與環保法律、安全監督機制，搭配政府不遺餘力地提升漁業活動，消費者應知道挪威鮭魚是純正、絕對安全和優質的。



空運的新鮮海產

挪威鮭魚從海中捕獲到運輸只需6至8小時，確保挪威鮭魚是消費者餐桌上的新鮮美食。

從海中捕撈到運輸只需6至8個小時

漁場使用活魚運輸船
載送活海產



在包裝站等候的應激期

電擊和冷卻



切割魚鰓和喉部

放血



去除內臟

品質管理和清洗



置入含冰塊的包裝盒裡

“鮭魚認證”



准登和運輸

永續發展

永續發展是挪威海產管理的核心。作為全球最受歡迎的海產出口國，挪威具備全球最嚴謹的海產養殖和捕撈監管機制、專屬法律和法規。為確保未來的海鮮供應，挪威對拓展永續漁業和農業不遺餘力，並深獲政界、管理層、基礎設施和研究的支持。

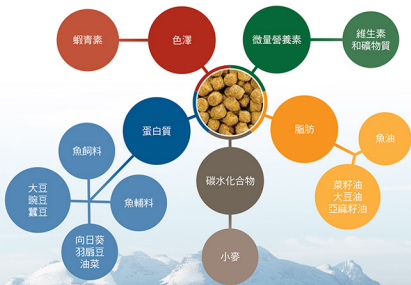
以負責的態度捕撈野生魚類作為鮭魚飼料，是減少對環境影響的關鍵。為了確保永續性，野生魚都有經科學規範的捕撈配額，這樣才不會過度捕撈而耗損野生魚數量。



飼料

挪威鮭魚的飼料包含所有健康成長所需的營養，因而鮭魚品質優良。飼料使用永續性、非基因改造原料，包含植物類和海產類的蛋白質、脂肪、碳水化合物和微量營養素如維他命。早期，飼料只用魚類蛋白質。今天，約70%的蛋白質來自永續性和非基因改造大豆。這是經過深入專研，是挪威對永續發展作出的努力之一。

鮭魚飼料的蝦青素，是一種胡蘿蔔素和抗氧化素，對鮭魚免疫系統十分重要，從而確保鮭魚的健康、也形成鮭魚的天然粉紅色。野生鮭魚從甲殼類如蝦獲取蝦青素。然而，我們不能持續地從野生資源提取蝦青素。因此，鮭魚飼料使用人造蝦青素，這是經批准的飼料添加劑，不會對人體有害，其用量也遠遠低於最高限額。



食品安全

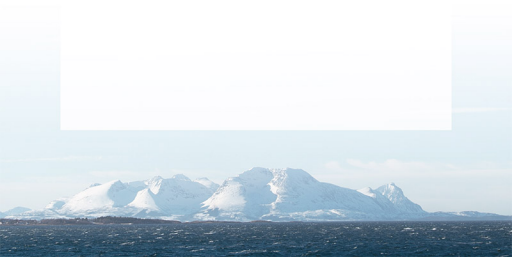
挪威海產備受國際認可，且被推崇為優質、富營養和新鮮的美食。挪威不遺餘力地提供優質海產，所以消費者無需擔心產品的安全。

挪威鮭魚每年出口至140多個國家，因此食品安全是首要條件。為確保海產養殖安全，挪威有完善的監管機制，由挪威貿易、工業暨漁業部、挪威食品安全局和國家營養與水產研究所嚴格監控。

為確保各個環節，包括魚類和漁業產品的行銷、生產和運輸的食品素質和安全，挪威海產業具備一個完善的風險管理體系以落實嚴謹的品質監管：

- 遵守歐盟的食品生產和安全規定
- 執行監測和控管程式，以監控整個鮭魚生產鏈
- 定期監測挪威鮭魚養殖場的污染物，每年進行約12,000次檢查
- 落實鮭魚追蹤系統以完全追蹤和記錄每一尾挪威鮭魚從卵到運送至市場的過程

鮭魚飼料不含任何預防性或助長的藥物或抗生素。在挪威，鮭魚養殖業者有效地開發常見魚類疾病的疫苗，使鮭魚普遍保持健康，因而不再使用抗生素。時至今日，每尾鮭魚在被引入養殖場前已接種疫苗。



瞭解您的 挪威鮭魚



瞭解您的挪威鮭魚

A 產品知識

為提高挪威鮭魚的銷售量，您必須向顧客講解產品、處理步驟、品質和烹調方法，從而：

- 提升他們的購物體驗
- 建立您與顧客之間的信任，促使他們會定期向您購買鮭魚
- 增強顧客對新鮮空運挪威鮭魚的信心，而激發他們購買更多鮭魚
- 使他們對鮭魚的處理和烹調更具信心



您是否知道？

新加坡90%的新鮮鮭魚供應源自挪威，鮭魚經捕撈後48小時內空運至本地。

鮭魚種類

鮮美和富營養的鮭魚種類繁多，大小、味道和口感各不相同，並適合多種烹調法。它們來自世界各地，一般區分為大西洋和太平洋鮭魚。源自挪威的新鮮鮭魚，稱為近海養殖大西洋鮭魚。

大西洋鮭魚

大西洋鮭魚在寒冷清澈的挪威海域養殖，效果非常好。挪威鮭魚的粉紅色澤、含油量高和鮮嫩多汁，備受推崇。全球養殖總量為2億噸，挪威占1.3億噸，是全球最大的大西洋鮭魚出產國，並且一年365天都有供應。挪威鮭魚鮮嫩美味、適合多種亞洲烹調法，從生吃如壽司到水煮、烤、燻和炒，而廣受全球食客喜愛。

其他鮭魚包括：

粉紅野生鮭魚：肉身光滑、粉紅色澤、體積較小，這品種在俄羅斯和美國大量繁殖。它往往比大西洋鮭魚略遜一籌，常用於罐頭、寵物食品和生產魚卵。

鱒魚：體積比大西洋鮭魚小，屬鮭科魚類，一共有兩種。海鱒一般供新鮮食用，淡水鱒魚則是用來燻煙。

狗鮭：在阿拉斯加和日本繁殖的野生鮭魚，在中國極受歡迎，經加工並再出口。其品質不一致，有些不適合人類食用。

銀鮭：多用於醃製品，在智利生長，主要出口至日本，近期則有俄羅斯。

紅鮭：此種野生魚一般在俄羅斯和阿拉斯加繁殖與被食用，烹調方法如燻煙和鹽漬，也可作為生魚片。



B 產品運送

作為零售業者，您必須對所販售的海鮮品質負責。這意味著您必須具備產品知識、良好的處理與存儲規範，以確保消費者能享受安全和鮮美的挪威鮭魚，並可將鮭魚保存一段合理的時間。



您是否知道？

包裝標籤是新鮮度的“護照”，包含很多重要資訊，如包裝時間與地點、重量、儲存溫度、體積、品質追蹤資訊等。

標籤檢驗

為確保您購買安全、優質的挪威鮭魚，或其他海鮮類，您必須對供應商有所瞭解並檢測標籤，以確認所接收的貨品是否安全和新鮮。

這是非常重要的，標籤包含所有必要資訊以追蹤魚的整個生產過程。若出現品質問題，供應商因此能迅速和有效地處理問題。

請一定要檢查箱內的魚與包裝標籤是否吻合，其品質和新鮮度是否達標，才妥善儲存。

為確保準確的追蹤資訊，請不要與其他魚箱的魚混淆。



檢查新鮮度

購買新鮮鮭魚非常重要，您必須知道在收貨時所要檢查的資訊。當您向顧客講解鮭魚的資料時，下列資訊將能派上用場。

總重量
魚箱內鮭魚的總重量

鮭魚的處理方式
這表示鮭魚是否經加工

品質等級
挪威鮭魚可區分為三個品質等級：優、普通或適合加工。優質鮭魚適合各種烹調法，魚皮光滑無瑕並且無顯著的魚鱗脫落。

捕撈日期
為了讓顧客享受鮮美的挪威鮭魚，您必須檢查鮭魚的捕撈日期。請查閱儲存與處理章節。

儲存溫度
運輸時的儲存溫度應介於攝氏0至4度。

加工業者編號
這編號告訴您鮭魚在何處經加工，從幼鮭、捕撈到運輸。

保鮮
從這資訊，您可瞭解是否有任何額外保鮮技術。

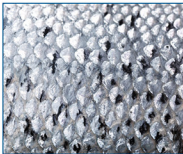
總數量
魚箱內魚的數量

出口商
出口鮭魚的業者名稱。您可從我們的出口商目錄獲取業者的相關資訊。

要點

新鮮鮭魚檢查表

- 魚鱗完整、光滑
- 魚皮無傷痕
- 有海水的鮮香，類似牡蠣
- 眼睛明亮，瞳孔為深色且清澈
- 魚鰓是鮮紅色，而不是棕色
- 肉質緊實有彈性，經按壓後會回彈
- 魚肚是光滑的，無血跡、內臟或暗沉色



儲存、 處理與衛生



儲存、處理與衛生

鮭魚保鮮

正確的儲存、處理和衛生步驟確保食品的安全和品質，顧客才能享用既鮮美又富營養的挪威鮭魚。

要點

- 鮭魚必須存放於低溫，介於攝氏0至4度
- 魚箱內不包括其他海鮮
- 確保魚箱無損
- 小心規劃新鮮海鮮的訂購，應將存儲時間和海鮮囤積降至最低
- 定期將魚箱內的積水倒掉並補足冰塊，以確保產品的新鮮和延長保質期



儲存

- 確保鮭魚不直接或間接地接觸任何其他海產，以避免交叉污染
- 鮭魚是一種富含脂肪的魚類，必須冷藏，最佳貯存溫度為攝氏0至4度
- 為避免外來感染，我們建議用塑膠膜包裹魚柳和並置入包裝容器中。在包裝魚柳與魚片時，請使用吸水墊，積水會增加污染風險，並且影響口感、降低品質和縮短保質期
- 定期在存儲盒放置冰塊並放入冰箱，定期排水和添加冰塊，以確保鮭魚的新鮮和保質期
- 海鮮不宜在不加冰的情況下堆放，這將形成“熱點”而導致腐爛
- 將整尾鮭魚放在冰床，再覆上一層小冰塊



您是否知道？

必須迅速清除陳列台和包裝內的積水，否則不僅有損魚的味道和品質，也增加污染風險。

冷凍鮭魚

- 冷凍鮭魚必須存儲在零下攝氏18度
- 最佳解凍溫度為攝氏4度
- 逐步解凍可使鮭魚的品質、口感和外觀保持在最佳狀態，為期1至2天
- 避免在室溫或在水中解凍，這將有損品質
- 定期排出積水



食品衛生 — 安全食用的美食

由於海產極易滋生細菌和受污染，因此在處理時必須保持高衛生水準以確保食品的安全和保質期。

該做

- ✓ 處理海產前應用肥皂徹底洗手，並使用乾淨的防護服如一次性手套、髮網、制服和圍裙
- ✓ 保持工作站和器具的乾淨、整潔以避免細菌的滋長。每次使用後應沖洗或擦拭器具，並定期進行消毒。檯面和器具即使看起來乾淨也可能有肉眼看不到的病菌
- ✓ 挪威鮭魚應保存在介於攝氏0至4度，以防細菌滋生和延長保質期
- ✓ 落實展示台的衛生和清潔計畫

不該做

- ✗ 不要使用已經掉落到地板上的食品，即使地板看上去乾淨，進出店面的人的鞋底可能有數以百萬計的有害細菌
- ✗ 若您不舒服、或被細菌感染、或有一個未經處理的傷口，請不要處理食物
- ✗ 徹底清洗處理生魚的檯面或器具後，才能處理其它食品。可以的話，我們建議使用不同工作臺
- ✗ 不要在同一個檯面處理生食和熟食
- ✗ 避免魚皮接觸魚肉，以防魚皮的細菌感染魚肉



您是否知道？

- 個人和工作站的衛生對整體食品安全非常重要
- 保持最佳存儲和展示溫度可防止不必要細菌的生長和延長保質期
- 魚片比整尾魚更容易受細菌感染
- 乾淨的展示台和訓練有素的員工一定能吸引顧客和提升銷售量

充分使用 挪威鮭魚



充分使用挪威鮭魚

A 鮭魚肉切塊

增加利潤的要訣，是減少浪費和提高鮭魚的銷售量。

不同部位的魚肉有不一樣的口感、脂肪含量和厚度，從魚頭（是多個亞洲國家佳餚的食材）至魚尾都鮮美可口、營養豐富和用途極廣。



各類鮭魚切法都物有所值，可成為多種佳餚的食材。



B 切分挪威鮭魚

要點

- 使用乾淨的砧板和刀以防污染
- 謹慎使用切魚刀
- 用鋒利、合適的刀，以及具支撐與可擺放整尾魚的砧板
- 向外切，以免傷到自己
- 小心翼翼地切，以防受傷



步驟

1. 用去鱗器刮魚鱗，洗淨並用紙巾擦乾。將魚放在砧板上，並確保它不滑。
2. 緊握魚頭，並從魚頭切至中骨，鎖骨則仍與魚頭連接。
3. 將魚翻轉並重複上述步驟。



4. 從魚頭至魚尾或魚尾至魚頭，縱切魚身。



5. 在魚尾骨切下，以將魚片從整尾魚切割出來。將魚翻轉並重複此步驟。



6. 用魚刺夾，去除位於魚身上的細刺骨。注意，必須根據魚的紋理，以向前和向上的方式進行。



確保當兩塊魚片放在一起時，魚皮不會碰觸魚肉，以防魚皮的細菌接觸魚肉。

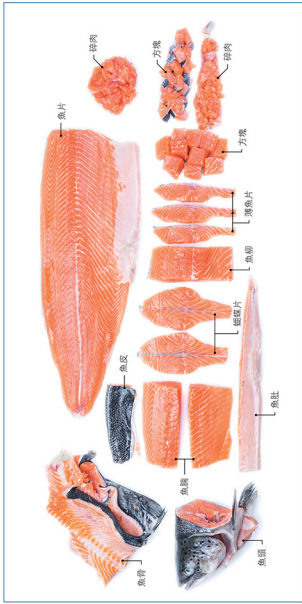


您是否知道？

魚齒、魚骨或魚鱗的刮刀很鋒利，可能被割傷、割傷和刺傷。因此，切割魚嘴、魚鰓和魚骨時要特別小心。

C 挪威鮭魚切片的種類

有了適當的切分技術，您可選擇性將鮭魚切為魚柳、方塊、薄魚片和碎肉。這樣，鮭魚就能物盡其用，而您的顧客也能擇所需。



魚柳

最為普遍，魚柳的最佳尺寸為寬度約1.5至2寸（或4至5公分），重量約150至180克。



蝴蝶片

蝴蝶片是另一種受歡迎的切法，從魚柳再切。

- 第一刀，切至魚皮，不要切斷
- 第二刀猶如第一刀，但切斷
- 打開即成蝴蝶片



魚腩

魚腩是鮭魚的最頂級部位，原因是均勻的脂肪分佈。

- 首先，切除魚腩
- 縱向切半



烹調時，魚腩可有或無魚皮

- 若要去除魚皮，確保切魚肉時連魚皮一起切
- 將刀鋒朝外
- 繼而將魚肉和魚皮分離



魚腩片

這些頂級魚片常用於壽司和生魚片，也是火鍋和煲湯的最佳材料。

- 將魚腩切片，約半公分厚



其他選擇

挪威鮭魚適用於各類烹調法，為物盡其用，魚身的下半部至魚尾可被切成多個部分。

魚肚

魚肚是含脂肪量最高的部位，位於整尾魚較窄的下半部，有著厚厚的白色脂肪線。魚肚適合煎或油炸。其濃郁口味和飽含健康Omega-3脂肪酸深受食客歡迎。

- 橫向切魚片以切除魚肚



日式魚片

日式切魚法，魚片賣相非常吸引人並且適合油煎。

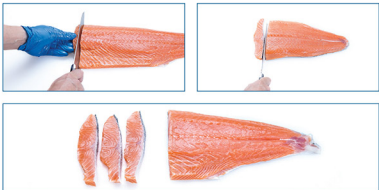
- 刀鋒朝向自己呈45度角
- 朝魚尾切下即成日式魚片



薄魚片

薄魚片可從魚腩和魚的中間部分切下，適合快速烹調，如火鍋和湯的食材。

- 以乾淨俐落的刀法切片



方塊

鮭魚尾的肉質緊實，適合切成塊狀，可用於需要不停攪拌或翻炒的烹調法，如炒飯或炒麵。

- 將尾端切成長條狀
- 將這些魚條橫切成小塊



可將魚身較寬的部分切成較大的方塊，適用於煲湯、火鍋和串燒。



碎肉

從魚骨或魚尾刮下碎肉，可做成魚丸或漢堡肉，或直接出售，可用於粥類。



魚頭

鮭魚頭可整個或切半出售，適用於火鍋、咖喱或油煎。

- 將魚頭整個切下



挪威鮭魚的 保健益處



挪威鮭魚的保健益處

挪威鮭魚的營養價值是許多食物所無法媲美的。定期食用有益於構成健康心臟、強健骨骼和思維靈敏的大腦。

營養成份

每100克去骨鮭魚的營養價值

能量	757kJ	維生素	
	181kcal		硫胺素 0.23mg
蛋白質	18.4g	核黃素	0.1mg
			煙酸
脂肪	2.6g	B6	1mg
			葉酸
- 飽和脂肪	2.6g	B12	6.2 µg
- 不飽和脂肪	5g	A	30 µg
- 多元不飽和脂肪	3.28g	D	12.5 µg
其中含		E	1.3mg
- Omega 3 (n-3)	2.25g	礦物質	
- Omega 6 (n-6)	0.52g		鈣
膽固醇	70mg	磷	200mg
碳水化合物	0g	鐵	0.8mg
		鎂	24mg
		鉀	330mg
		鋅	0.4mg
		硒	26 µg



蛋白質

是製造和維繫體內每個細胞的要素。蛋白質包括各種氨基酸。那些身體無法合成而通過飲食攝取的被稱為必需氨基酸

維生素D

身體需要吸收足夠鈣質所需的維生素，有助於維持和強化骨骼。只有讓曬在充足陽光下，我們的身體才能生產足夠的維生素D。在富含脂肪的魚和魚肝中也含有維生素D

硒

能強化免疫系統，以抵禦體內的有害化學反應，也能保護身體免受環境毒素，如重金屬等的傷害

OMEGA
3

PROTEIN

VITAMIN
A

VITAMIN
D

VITAMIN
B12

SELENIUM

IODINE

OMEGA-3 脂肪酸

預防和減緩心血管疾病。這些海鮮脂肪酸也是強化大腦的要素

維生素A

促進視力和強化免疫系統，也有助於胎兒成長和生殖功能健全

維生素B12

對人體製造新細胞極為重要。人體需要大量紅血球，維生素B12若不足將導致貧血

碘

有助於細胞的正常代謝



挪威鮭魚的 烹飪法



挪威鮭魚的烹飪法

挪威鮭魚色香味俱全，是最美味的魚類之一，也是攝取Omega-3脂肪酸的最佳途徑之一。鮭魚容易入菜並適用於各類烹調法。從生吃如生魚片或沙拉，到家庭中的美味菜肴，您可以蒸、焗、煎、煮、燒烤、炒和慢烤挪威鮭魚，以烹調各種菜肴，滿足不同口味和供不同場合。



要點

- 烹調到位的魚是多汁，美味和肉質鮮嫩的
- 魚若被過度烹煮就變得很乾和失去鮮香
- 要將魚煮得恰好，必須在完全煮熟前，中間部分仍呈現半透明，就把火關掉
- 關火後的幾分鐘，魚仍處於加溫中而變熟。若您等到魚熟透才關火，當用餐時，魚的肉質就會變得很乾

各類切片與烹調法



魚柳

魚柳適合快煮，特別是煎或烤。



蝴蝶片

蝴蝶片適合煎和放入烤爐烘烤，味道特別鮮美。



薄魚片

薄魚片適合煎和煮湯。



日式魚片

日式魚片適合快煎。



生魚片

生魚片是享用新鮮挪威鮭魚的最簡易方法。





方塊

方塊最適用於快煮如串燒和義大利麵，也適用於湯類。



碎肉

鮭魚碎肉適用於烹調漢堡和沾塔塔醬的小點心。



魚肚

對許多人而言，具備最多健康Omega-3脂肪酸的魚肚是極品。魚肚最適合切成條狀和做成卷，也可以用來煮湯。



魚頭

鮭魚頭最常用於亞洲的料理，特別是湯類、火鍋和燜煮。



魚皮

挪威鮭魚皮適合煎和炸，特別是塗上一層鹹蛋黃，真是人間美味。



常見問題 解答



常見問題解答

下列是常見的問題解答，有助於您回答顧客的提問或疑慮，因而更瞭解挪威鮭魚的健康和安全吃法。

挪威養殖鮭魚能否安全食用？

挪威養殖鮭魚是非常健康和美味的食材，相關單位和漁業者謹慎地監控每個養殖步驟，以及每年都執行上千次測試。挪威是全球領先養殖鮭魚的國家，出口至超過140個國家。

養殖場是否擁擠而影響鮭魚的品質？

在挪威，鮭魚養殖場有充足的空間。條例規定鮭魚養殖場的鮭魚最多只能達容量的2.5%，而海水為97.5%。充足空間對鮭魚的健康和成長是非常重要的。

為何鮭魚是粉紅色？

鮭魚的粉紅色澤來自飼料中的蝦青素，即鮭魚免疫系統不可或缺的胡蘿蔔素和抗氧化素。

為何挪威養殖鮭魚富營養？

海洋養殖魚類的健康取決於提供相等於野生魚類在海中所攝取營養的飼料。挪威鮭魚食用非基因改造、特別調配的乾飼料，包含鮭魚健康成長所需的所有營養，如蛋白質、脂肪、碳水化合物、維生素、礦物質和抗氧化素。這些營養素都來自永續原料。



養殖鮭魚是否使用抗生素？

挪威養殖鮭魚基本上不再使用抗生素，由於對抗常見魚病疫苗的有效研發，挪威養殖鮭魚一般都健康。目前，每尾鮭魚在被引入養殖場前都已被接種疫苗。

基因改造（GMO）挪威鮭魚是否在商店出售？

所有挪威養殖鮭魚都是非基因改造，這也包括所使用的飼料。

為何鮭魚魚片出現黑點？

黑或斑點是黑色素沉積，常見於植物和動物，並且是魚免疫系統的自然反應。它也可以是由一種無法從魚類轉移至人類的魚病毒所造成，因此，不會影響鮭魚的安全食用。我們建議在展示之前切除這些黑點。





更多資訊請參考

salmon.fromnorway.com