

# 峽灣鱒魚

用挪威峽灣之寶讓您的顧客驚喜，  
並擄獲他們的味蕾



[salmonfromnorway.com](http://salmonfromnorway.com)





峽灣鱒魚被譽為「挪威峽灣之寶」，並成為世界各地美食界的最愛食材。  
選擇峽灣鱒魚的理由不勝枚舉，以下是其中幾個：

- 峽灣鱒魚是在純淨、冰冷的挪威峽灣長大，而峽灣是海水及從冰山與積雪融化之水的交會處，因此峽灣鱒魚擁有豐富的滋味與美味的餘韻。
- 峽灣鱒魚是一種健康的蛋白質食物，並提供重要營養物質：Omega-3、維他命D、維他命B12、維他命A、碘與抗氧化物。
- 峽灣鱒魚嚴守食品安全：從養殖至新鮮送到您家廚房的整個過程中，都符合最高標準與品質控管。

## 什麼是峽灣鱒魚？



- 峽灣鱒魚是一種棲息在挪威峽灣的魚類。
- 峽灣鱒魚特色是魚肉帶有深橘紅色澤及白色大理石紋路，因此其魚片散發著華氣息。
- 峽灣鱒魚擁有純正風味，並少了其他魚類可能帶來的礦物味餘韻。  
峽灣鱒魚具備豐富、連貫的美妙滋味。
- 峽灣鱒魚適合生吃、醃漬與低溫烹調料理，例如製作Tapas、壽司與生魚片，或塔塔（tartar）。
- 相較於產量高達120萬噸的挪威鮭魚，產量僅約6萬噸的峽灣鱒魚是一種珍稀產品。



# 峽灣鱒魚百科

## 生產

峽灣鱒魚的養殖是否與挪威鮭魚不同？

兩者極為相似，牠們都是在冰冷、乾淨的挪威水域進行養殖。不過，挪威鮭魚通常是在離海岸比較遠一點的海域養殖，而峽灣鱒魚則是在峽灣內養殖。峽灣鱒魚在挪威峽灣能成長得非常好，因為河水——由冰山與融雪的水所構成——能讓海水的鹹度降低一點。峽灣鱒魚在海水中能生長約12至18個月。

峽灣鱒魚跟歐洲河流及水壩鱒魚有何不同？

相較於在峽灣海水養殖的峽灣鱒魚，河流與水壩鱒魚是淡水養殖，因此擁有不同的味道。峽灣鱒魚跟德國及法國等國家養殖的河流及水壩鱒魚的最大不同之處是尺寸及味道。市售河流與水壩鱒魚約三成為300至800公克，約四成為800公克至1.2公斤；挪威峽灣鱒魚的重量主要是2至4公斤。

挪威養殖峽灣鱒魚多久了？

挪威的峽灣鱒魚養殖早從1960年代便已開始。

## 食品安全

挪威養殖漁產吃起來是否安全？

安全。為保證出口漁產的安全性，挪威當局擁有嚴格的控管系統。

由誰監管峽灣鱒魚的有害物質含量？

挪威食品安全局與挪威國家營養與海產研究所（NIFES）會抽檢並分析峽灣鱒魚。自2003年起，NIFES的監管計畫便依據歐盟規定（96/23/EC指令）。該規定要求國家單位監管生鮮食材與動物食品內的有害物質。

我們是否能信任挪威當局運行的研究結果？

能信任。挪威食品安全局負責制訂確保挪威海產安全無虞的系統及法規。儘管挪威並非歐盟（EU）成員，但在確保海產安全方面挪威必須採用EU法規。挪威養殖漁產出口到超過100個國家。若這些漁產的品質不是非常高且食用起來安全無虞，就不可能達到這種成績。

養殖峽灣鱒魚是否含有任何危險的治療劑殘留？

沒有。沒有使用非法治療劑，且合法使用治療劑的殘留量絕對沒有超過法定限制；管理單位最近一次在2012年進行的檢測證實了上述說法。

魚體內的環境汙染物質是由什麼決定？

鱒魚的飼料。養殖漁產是受到控管的食品業。製造商確切知道魚吃什麼東西，而飼料製造商必須依據嚴格的品質規定。

挪威是否准許峽灣鱒魚的生產使用基因改造生物（GMO）？

不允許。挪威與國際鱒魚養殖者協會（ISFA）的其他幾個會員國已否決GMO鮭魚及鱒魚的生產，挪威也不准許基因改造植物與魚類的種植及養殖，而且挪威當局在這個議題堅守這個底線。





## 動物福祉與社會責任

養殖魚是否必須忍受擁擠的環境？

▶ 不是。挪威養殖魚類擁有廣大的空間。根據挪威法律規定，挪威魚類養殖場的空間規劃為97.5%以上的水，以及2.5%以下的魚。讓魚擁有廣大的空間，對其健康及福祉非常重要。

養殖挪威鱒魚是否經常處於健康不良的狀況？

▶ 當然不可能，因為疫苗的進步及嚴格的生產要求，使挪威鱒魚的健康狀況非常好。為了預防生病，每一隻挪威鱒魚都接種疫苗。

為何不在餵食後立即宰殺養殖魚？

▶ 在宰殺魚之前停止餵食是非常正常的事情。這是基於衛生理由，因為魚的腸子必須完全清空；此外，這也能讓魚變得比較硬，比較容易處理。在宰殺前停止餵食，魚變得比較容易被掌握，因此宰殺的品質也比較好。這種作法是依循相關法規，並符合動物倫理的原則。另外，野生魚在沒有進食的狀況也能活得比較長久。

挪威鱒魚是否充滿治療劑？

▶ 不，挪威鱒魚養殖實際上已不再使用抗生素，因為整體而言，魚在整個生命週期都保持健康狀態。

用於治療挪威鱒魚的海蟲治療劑，是否會對環境及甲殼綱生物造成危害？

▶ 挪威養殖漁業使用物理方法與治療劑治療蟲病，這包括清道夫魚，以及挪威鱒魚在仔細研究後核准使用的治療劑。嚴格監管治療劑的使用減少了治療劑的使用量及對環境的影響。治療劑的使用在夏季月份（六月、七月、八月）受到嚴格禁止，因為這正是養殖場附近甲殼綱生物繁殖的主要季節。

魚飼料的成分為何？

▶ 挪威鱒魚食用顆粒狀的乾飼料。每粒飼料含有鱒魚需要的營養物質：脂肪、蛋白質、碳水化合物、維他命與礦物質。蛋白質與脂肪來自魚粉與魚油，以及植物蛋白質及植物油。飼料裡的碳水化合物來自小麥及玉米。魚飼料還含有維他命、礦物質及抗氧化劑。

挪威鱒魚的養殖是否就是野生魚資源減少的原因？

▶ 不是。野生魚的減少並不是因為養殖漁業，而是因為不良漁業管理導致的過度捕撈。世界各地都使用野生魚製造魚粉與魚油。全世界每年生產五百萬噸魚粉，而挪威養殖漁業只用了不到10%；剩下的魚粉是被用於畜牧業，以及製作其他魚類的飼料。挪威鱒魚與挪威鱒魚的養殖只使用全球魚油產量的22%左右。



## 如何料理 峽灣鱒魚



- 峽灣鱒魚比挪威鮭魚更容易受到高溫的損害。
  - 低溫烹調峽灣鱒魚，能獲得最佳味道、口感與色澤。
  - 烹調峽灣鱒魚時，溫度應介於40至48°C。
  - 無論重口味或輕口味料理，峽灣鱒魚都是完美的食材。
  - 為取得最佳烹調效果，請先將峽灣鱒魚浸泡在10%鹽水（每1公升水加0.1公升鹽）約10分鐘。
  - 烘烤峽灣鱒魚時，烤箱內溫度請勿超過100°C。
  - 煎煮與火烤峽灣鱒魚時，連魚皮一起料理才能獲得最佳效果。煎的時候讓魚片帶皮的那端朝下，並用中大火煎4至5分鐘，然後翻面繼續煎3至4分鐘。火烤時，在烤架將魚片烤至適當色澤，然後將魚片移到烤箱或烤架上溫度較低的位置，慢慢將魚烤熟。
  - 燉煮峽灣鱒魚時，將魚片浸泡在50%鹽與糖水約10至20分鐘，如此一來能取得較好的口感、色澤與味道。接著，用冷水洗淨浸泡鹽水。將燉汁緩慢煮沸，然後將鍋子放到爐上，放入魚片燉大約8至10分鐘。
-

卓越品質標準，保障您的健康



為確保一致傑出品質，峽灣鱒魚的品質標準是以一套嚴格標準為基礎。  
為符合品質標準，峽灣鱒魚必須：

- 在挪威海域生長並重達2公斤以上
- 擁有均勻的鮮紅色澤、光澤皮膚與天然形體
- 宰殺後立即包裝，並在交貨前都用不間斷的冷鏈（0-4°C）進行存放及運輸
- 只由經過訓練、符合品質標準規定的人員進行處理
- 每間註冊生產設施必須：
  - 符合品質標準（n° NS 9412:2010標準）
  - 提供詳盡並完整的可追溯來源及品質文件
  - 在挪威食品安全單位註冊
  - 由獨立第三方單位進行控管

這些措施能確保您享用到最完美的峽灣鱒魚。



挪威海產局

Strandveien 106

PO Box 6176

9291 Tromsø

電話 +47 77 60 33 33

如需更多資訊，請至：

[salmonfromnorway.com](http://salmonfromnorway.com)