Chapter

22 魚



版權所有

本章主旨

當你讀完本章節後，你將能：

- 確認魚在挑選上的考量因素及政府標準。
- 解說養殖漁業。
- 辨別軟體及甲殼類動物。
- 列出多樣不同的魚種。
- 解說海產方面不同的行銷名詞。
- 闡述不同的魚類分切形式。
- 書寫魚類的採購規範。
- 描述魚的採購、接收、儲存及發放的流程。

（註：本章內所提及的魚類，雖以魚為主來討論，但其中一些內容亦泛指海鮮海產類。）

華泰文化
HWA TAI PUBLISHING

前言

採購新鮮的魚是在所有採購流程中比較困難的一項。加工過的魚（如：罐頭、鹽漬、冷凍）比較容易做採購，而生鮮魚的供應商比較少，且在採購上只能買供應商手邊現有的魚種。所以如果餐旅機構要將生鮮魚加入菜單中，也只能依賴供應商所能提供的貨品，有些時候甚至沒有任何的魚貨。

取得非常多種類的新鮮魚非常困難，除非有特定的貨品來源。機構要保持菜餚品質的穩定也相當困難，除非買方機構與供應商能相互配合。為了保持菜餚品質的穩定，餐飲服務機構通常只會跟許多魚供應商採購同一種魚。

如果機構是以魚為主題，通常有許多加工產品可以做選擇，除非機構標註要完全使用新鮮的魚。當然，如果執意要使用新鮮的魚，有時候也不見得一定有足夠的貨源。

採購新鮮的魚是一種挑戰。除非機構很接近魚港，否則很難維持商品的新鮮度。另外魚類的 AP 價格浮動很大，所以幾乎採購的機構也要每天調整菜單上的價格。還有如果買回來的魚沒有專業的人去處理的話，很容易造成浪費。在美國，很多以海鮮為主題的餐廳，所採購的魚品（如：Dover sole、Maine lobster、Alaska king crab）也不見得總是最新鮮的，所以在菜單的設計上要多加考量。

有些機構為了解決挑選及採購新鮮魚的困難，乾脆自己飼養所需的魚，或是直接與養殖漁業的業者合作。例如，大型機構因為有自行養殖的魚，所以所製備出的菜餚在外形及風味上有其一致性。

養殖漁業 (aquaculture) 並非新的產業，中國人早在西元前就有這樣的行業，只是近幾年在美國才比較風行。許多的機構開始使用養殖魚來減少採購新鮮魚的風險，且商品的品質及供應可維持穩定。但有些消費者認為「野生」的海鮮其風味比較好，且口感及顏色也比較棒一些，又或者是比較健康。不過野生的海鮮並不能歸在「有機」的分類下[1]。

> **養殖漁業 (aquaculture)**
> 為動植物做控制的養殖，常見於養殖魚、貝殼及海藻。

近年來，養殖魚快速增加。根據美國餐廳協會 (National Restaurant Association, NRA) 的資料指出：最多的養殖魚種為鯰魚。其他重要的養殖魚或海鮮還有：鱒魚、鮭魚、生蠔、蛤蜊、扇貝、小龍蝦、蝦子等。基本上，養殖漁業可以擴大養殖其他的魚種，而輔以科技能讓養殖更有效率[2]。

採購新鮮的魚或海鮮需要足夠的專業知識，因為魚類很難去標準化，且多數的魚種並沒有一個選購上的標準依據。所以在機構中負責採購魚類的採購員，他們也許都不知道有多少種類的魚。

版權所有

華泰文化
HWA TAI PUBLISHING

挑選的考量因素

在機構中，可能是一個人或是許多人來決定放到菜單裡的魚之品質及種類。以下列出了在挑選上的考量因素，可供機構主管作參考：

⊙ 烹煮需求

烹煮需求 (intended use)
表示產品或服務在使用後其最後的產出結果，是規範卡中重要的資訊之一。

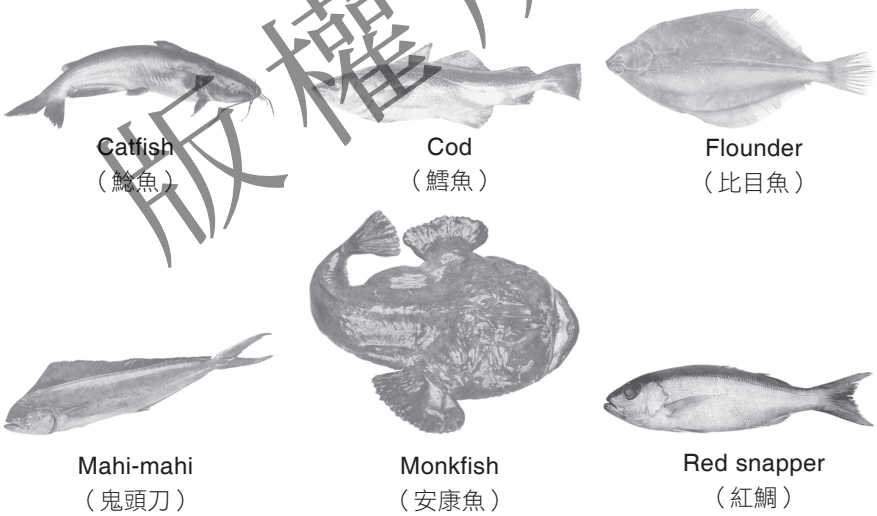
機構的經營者須決定什麼樣的食材要被使用及**被用來做什麼用途** (intended use)，一旦確認後就得準備採購規範或產品規範了。例如，白鮭若要用燙的，則需要比用炸的更加著重外觀。

⊙ 確切名稱

確切名稱 (exact name)
為商品或服務的確切型態、品質及種類。

魚的種類有很多，在美國約有逾 200 種的魚在市面上販售。所以買方機構需要特別標註所使用的魚種及其**確切名稱** (exact name)（圖 22.1 及圖 22.2 為美國餐旅機構最常用的一些魚種）。

版權所有



資料來源：Gisslen, *Professional Cooking*, 7th Edition，John Wiley and Sons, Inc. 翻印許可。

圖 22.1　餐旅業常用的魚種

魚有其他的別名 (renaming fish)
產業中會依照銷售的狀況去更改海鮮的名稱。

縱使買方機構清楚標明了商品名稱，有時候還是會收到不一樣的貨品，因為魚市場中有許多**魚有其他的別名** (renaming fish)。像是美國東岸稱比目魚為 lemon sole，可是在美國西岸或歐洲，這樣的別名指的可能就是其他魚種。另外像是鯛魚 (snapper) 這一名稱也常常被誤用。

華泰文化 HWA TAI PUBLISHING

美國政府鼓勵讓魚有其他的別名，因為有些魚的原名不太能吸引消費者來採購或食用。現在，美國許多常被使用的魚類都是用別名取代原名的；別名的使用，甚至讓一些不起眼的魚變身成受歡迎的商品。

使用魚的別名在餐旅業界是一個很敏感的話題。接收員要小心點收並確認所運送到的商品是否符合原先的需求。如果消費者願意嚐鮮的話，可以進一些比較少用的魚種。但要達到以上買方機構的需求，機構需慎選供應商才行。

除了產品確切的名稱之外，買方機構還需要小心地處理；有些時候市場上的一些專業術語可以用來確認買方所需。雖然市場上的行話大部分都相似，但各個地區使用的方式或多或少有些差異（圖 22.3 及圖 22.4 為美國一些魚類或海產的市場行話）。

只有少數的魚類產品符合美國政府的**商品身分辨別** (standard of identity) 標準。例如，lightly breaded 這樣的炸蝦方式至少要包含 65% 以上的蝦子；而 breaded 這樣的炸蝦方式要含有 50% 以上的蝦子。以上的要求只是限定了最低的標準。另外，在魚的交易市場中，約有一半的加工魚類產品符合以上的產品標準，所以聰明的買家不會太過依賴商品辨別標準去準備魚類產品的採購規範。

SALTWATER SPECIES		FRESHWATER SPECIES
Amberjack	Snapper	Bluegill
Anchovy	Sole	Buffalo fish
Angler fish	Striped bass	Bullhead
Arctic char	Sturgeon	Burbot
Awa	Swordfish	Calico bass
Belly-Fish	Tarpon	Candle fish
Blackfish	Tilefish	Carp
Bombay duck (bunnalo)	Tuna (Ahi, Bluefin, Yellowfin, etc.)	Catfish
Bonito	Turbot	Chub
Butterfish (Dollarfish)	Whiting	Crappie
California Sheepshead (Fathead)	Wolf fish	Lake herring
Cod	Yellowtail	Lake perch
Cusk		Lake trout
Flounder		Muskellunge
Flying fish		Perch
Goatfish		Pickerel
Haddock		Pike
Hake		Rainbow trout
Halibut		Smelt
Herring		Sucker
Hoki		Sunfish
Lingcod		Terrapin
Mackerel		Tilapia
Mahi Mahi (dolphinfish)		Whitefish
Monkfish		Zander
Muttonfish (Ocean pout)		
Ocean catfish		SHELLFISH SPECIES
Ocean perch (Norwary haddock)		Abalone
Ono		Blue crab
Orange roughy		Clam
Pollock		Crab
Pampano		Crawfish
Porgy		King crab
Red snapper		Lobster
Salmon		Mussel
Sardine		Oyster
Sea bass (Grouper)		Scallop
Sea trout		Scampi
Shark		Shrimp
Silver hake		Snail
Skil		Softshell crab

圖 22.2　魚的種類

⊙ 美國政府的分級

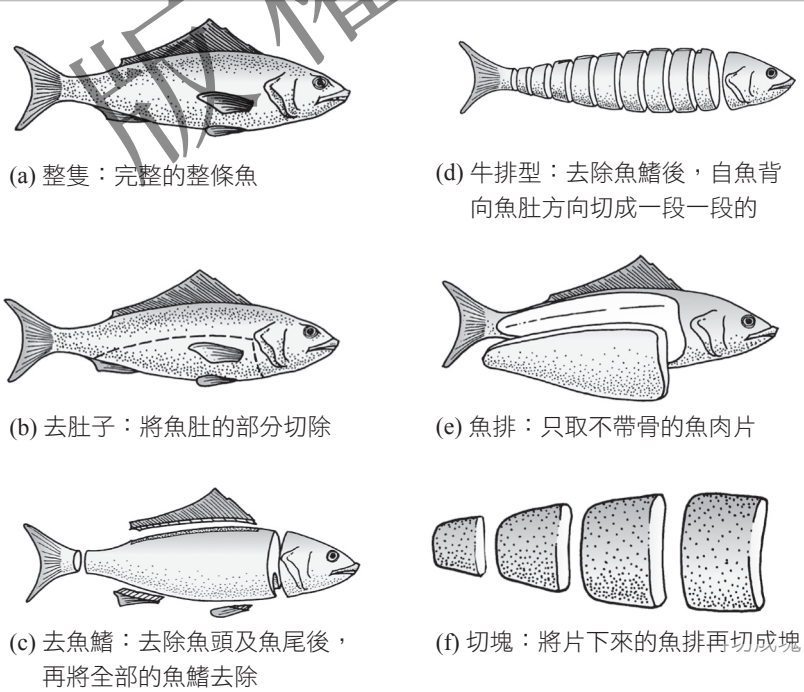
在海產保護計畫之推動下的美國商務部 (U.S. Department of

✓ 商品身分辨別
(standard of identity)
美國政府規範某一些商品要有特定的名稱。

版權所有
華泰文化
HWA TAI PUBLISHING

Block—a solid cube of raw fish; usually skinless; normally weighs about 10 to 20 pounds.
Breaded/battered—fish product coated with a seasoned crumb or batter mixture.
Butterfly fillet—two small fillets held together by a small, thin piece of skin.
Chunk—cross-section of a large, dressed fish. It contains the cross-section of the backbone. It is similar to a bone in beef pot roast.
Drawn—whole fish that has been eviscerated, i.e., the entrails have been removed.
Dressed—a completely clean fish; can be cooked as is or processed into steaks, fillets, portions, etc.
Fillet—boneless fish, cut away from the backbone.
Fin fish—fish that has fins and a backbone. There are "fat" fin fish and "lean" fin fish. There are saltwater and freshwater species.
Green, headless—usually refers to a raw, unprocessed shrimp.
Peeled and deveined (P&D)—a shrimp without its shell or black vein.
Portion—a piece of fish cut from a block of fish. It is similar to a fillet, but it does not meet the exact definition of the fillet.
Shellfish—fish products that are completely or partially covered by a shell. There are crustaceans, whose shells are soft (e.g., shrimp), and mollusks, which have hard shells (e.g., oysters).
Shucked—fish that has been removed from its shell. Normally used when ordering shell-less mollusks.
Steak—a cross-section of a large fish that has been cut from a dressed fish carcass.
Stick—a cross section of fillets; alternately, small, processed item that has been battered or breaded.
Whole (round)—fish right out of the water; nothing has been done to it.

圖 22.3　美國魚類產品的常用行話



資料來源：Gisslen, *Professional Cooking*, 7th Edition，John Wiley and Sons, Inc. 翻印許可。

圖 22.4　魚類產品的外形

版權所有
華泰文化 HWA TAI PUBLISHING

Commerce, USDC) **美國海洋暨大氣總署** (National Oceanic and Atmospheric Administration, NOAA) 公布了漁業產品的分級標準並提供分級服務的資訊，這些資訊與美國農業部所設立的其他產品之分級標準很相似。USDC 除了提供分級外，也提供檢疫，而此分級也標明了加工產品中各魚類成分的所需含量。

美國海洋暨大氣總署 (National Oceanic and Atmospheric Administration, NOAA)
在美國商務部下的單位，提供付費的魚類海產加工廠檢疫服務。

甚少魚類產品有美國政府的**分級** (grading factors)，而被分級的多半是已事先烹煮過的加工魚製品。魚的分級一般會考量到：外觀、味道、產品大小、產品的一致性、顏色、瑕疵、風味、口感、**產地** (point of origin)。而分級的類型有：

分級標準 (grading factors)
食材或飲料商品依照分級的檢定去評估及區別商品。

產地 (point of origin)
表示產品源自何處，對於某一些產品而言，產地也表示了產品品質。

1. Grade A：品質最好的商品，其外觀及其在烹調上的品質是最優秀的。這個等級的商品，其外觀具高度的一致性，且商品沒有任何的瑕疵存在。
2. Grade B：這個等級的商品，其品質也不錯，也有許多的餐旅業者會採用這一等級的商品。比起 Grade A，Grade B 是有一些瑕疵。
3. Grade C：這個等級的商品與 Grade B 差不多，只是在產品外觀上沒有那麼好。這一類的商品可以用在無須太著重於外表的菜餚中（如：湯品或烤品）。



資料來源：美國農業部。

圖 22.5　美國政府對魚類的分級標章

當買方機構使用美國分級來作為商品挑選的考量時，只有 U.S. Grade A 有相關的標章（見圖 22.5）。分級較低或被稱為**商業等級** (manufacturing grade) 的魚類商品就沒有標章可使用，這種商品會被用在加工品上。

商業等級 (manufacturing grade)
等級較低的商品，不適合新鮮狀態的使用，但可用於加工品中。

⊙ 在政府的認證下出售

第 4 章有提到魚類產品不只是人為持續地做政府規定的檢疫，食品藥物管理局 (Food and Drug Administration, FDA) 也依據**危險分析重要控管要點** (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 提供定期的工廠與進出口貨品的檢驗，以加強食品的安全與衛生。而且，政府與州政府都規定要對牡蠣、蛤蜊及貝類養殖做監控，這與美國農業部對肉品、家禽產品及蛋品加工包裝工廠的檢疫是類似的。

危險分析重要控管要點 (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)
食品加工廠及餐飲服務產業用以確保食品安全的流程。評估食品最有可能被污染的環節，並加以控管。

版權所有

華泰文化
HWA TAI PUBLISHING

魚因為是冷血動物，所以牠們所感染的疾病可能不太會威脅到食用者。但魚的生活環境可能會有毒素及細菌侵入的可能，以致於這些毒素或細菌可能會對人體有害。縱使小心處理過的魚會比肉品或家禽所遇到的問題來得少，大部分採購魚的買家還是不太願意會去採購沒有接受政府檢疫的魚。

只有一個方法能確認所採購的魚有接受政府的檢疫，而這個方法就是採購有美國政府分級標章的商品。因為是由美國商務部去制定魚類產品的分級及檢疫，所以產品需有美國商務部所標示的檢疫分級標章。但如同先前所提到的，美國政府只有對少數的魚做分級。

美國政府檢疫 (Packed Under Federal Inspection, PUFI)
為魚類商品在加工及包裝上通過美國貿易部相關準則的標章。

另一個問題是：只有美國製的商品才能標示美國政府分級及檢疫的標章。但根據美國餐廳協會的資料，美國所使用的魚類產品有三分之二來自世界各地約 120 個國家。

分級檢疫標章的另一個替代方案為：這些魚類產品的處理過程都持續地接受政府或州政府的檢查，但此檢查不包括檢疫服務。

所以唯一能確定魚商品的品質與安全的方法就是，要認定其包裝是否符合**美國政府檢疫** (Packed Under Federal Inspection, PUFI)（如圖 22.6）。這樣一個標章表示這個商品是乾淨安全的，且完全符合美國政府所設定的要求。有此標章的商品並不是在做品質的分級，而是商品通過了政府所訂的魚類產品品質標準。



資料來源：美國商務部。

圖 22.6 這個標章代表魚類商品是乾淨清潔的，且商品的處理環境及設備是在政府的監控中

如果買方機構要求商品必須有 PUFI 標章的話，就會刷掉一些來競標的廠商。持續的檢疫工作是自由選擇的，許多廠商並沒有參與；檢疫的過程很耗時，對於生鮮魚貨的供應商來說很難執行，因為有些魚貨是清晨捕獲之後，馬上在晚上就以空運方式送到需求的買家手上了。

⊙ 包裝商品牌

包裝商品牌 (packer's brand name)
為特別確認產品品質的一項資訊，有時包裝商還會標上他們自行對產品的分級。

因為許多的生鮮魚貨並沒有**包裝商品牌** (packer's brand name)，所以在生鮮魚貨的挑選上，這一個因素實在是不怎麼重要。但對於**加工的魚製品** (processed fish) 來說，特別是魚罐頭，包裝商品牌就會關係到貨品的挑選了。因此品牌及包裝商的聲譽，對買方機構來說是一項重要的考量。像在美國，StarKist® 和 Chicken of the Sea® 這兩個品牌的魚罐頭商品就相當有名。

加工的魚製品 (processed fish)
魚被用不同的方式銷售，但整隻的除外。

在某些情況下，品牌是唯一可以用來確認魚類產品品質的，甚至某一些加工品是只有一家供應商可以提供。魚類市場的採購新進

版權所有
華泰文化 HWA TAI PUBLISHING

人員對於市場上的那些品牌不是那麼熟悉，所以對他們來說，品牌對於商品的選購來講並沒有太大的幫助，但隨著經驗的累積，這個商品挑選的因子就會比較有意義一些。

有些包裝商使用的就是 U.S. Grade A 等級的商品。這些品牌代表著烹煮上的品質，對於買方機構有某些採購上的保障。

⊙ 產品大小

產品大小 (product size) 的因素對於挑選有很大的影響；魚類商品可以許多不同的型態來販售，如果沒有在採購規範中仔細加以說明的話，很容易就會接收到不合適的商品。

✓ **產品大小 (product size)**
買家所欲採購商品的特定重量、容量，像是要買 10 盎司重的牛排或是 4 盎司重的漢堡肉排。

像是蟹腳或龍蝦這一類帶殼的海產，通常是計算隻數來替代產品的大小。像這樣的商品，通常是以 10 磅中有幾隻在計算；例如，龍蝦的包裝上標示 10/12，就表示 10 磅的龍蝦中約有 10 到 12 隻的量。

對於新鮮的魚來說，買家需標註所需的重量範圍。就像是買家進了大量的鮭魚排，是無法一塊一塊的做計數的工作的。

如果是買整條的魚，買家也需註明可接受的重量範圍。例如，買家無法要求整隻龍蝦的確切重量。而牠們的大小通常分成以下五種：chickens（約 1 磅重）、quarters（約 1 至 1.5 磅重）、selects（約 1.5 至 2.5 磅重）、jumbos（約 2.5 至 5 磅重）、monsters（重量大於 5 磅）。

至於加工魚類產品，通常就可以要求每一單位的確切重量。產品大小的資訊系統已建構多年，有一些廠商有自己對各種商品大小的辨別方式。如果這樣的情況出現在買方機構中，則需清楚說明機構要求的大小為何。

⊙ 產品的可使用率

最小**產品的可使用率** (product yield) 或廢棄率的要求，也必須說明清楚。舉例來說，買方機構可以要求所買進的魚排其破損不可以超過總重的 2%；且一般來說，在採購牡蠣時，每一箱也不能超過 2% 的廢棄率。

✓ **產品的可使用率 (product yield)**
和可食部分生產率相同。

⊙ 容器大小

在考量魚類產品大小的同時，也要說明所需要的是哪種容器大小。通常魚的包裝在大小及型態上與家禽類的包裝很類似。

版權所有

華泰文化
HWA TAI PUBLISHING

包裝質材

新鮮的魚通常是用可重複使用的塑膠筒來做運送，而商品上通常會覆蓋**碎冰** (ice pack)。加工的魚類產品通常都以罐頭、瓶子、保鮮或真空的方式包裝，好讓其可以放到冷凍庫保存。

而**生鮮帶殼** (live-in-shell) 的海鮮都是裝在保鮮質材的包裝中，而在其包裝中還會放一些海草之類的物品，好防止商品脫水。這些商品不會放在碎冰或水中，因為這樣的包裝會減短商品的使用期。

如先前所提到的，新鮮魚的包裝與家禽產品的包裝方式類似，買方機構可以有多種的選擇。

包裝流程

魚貨的包裝與家禽很類似。就像是新鮮的家禽產品，魚類產品也可以用裝箱、一層一層裝箱、**冷卻包裝** (chill pack)、碎冰包裝、**保鮮膜包裝** (cello pack)、**每一個部分單獨快速冷凍** (individually quick frozen, IQF) 等方式；當然還可以要求已醃漬過的包裝。

新鮮的**帶殼海鮮** (shellfish) 通常會裝箱，而新鮮的**帶鰭魚** (fin fish) 通常會用碎冰包裝的方式，如此才能維持商品在烹煮上的品質及延長**保存的日期** (shelf life)。有些魚必須使用**調整環境的包裝** (modified-atmosphere packaging, MAP) 方式，也就是除了讓商品處在冷卻的狀況外，在包裝內還要打入一定量的氧氣及二氧化碳，才可以讓新鮮商品存放三星期之久；冷凍魚類產品也是採用這樣的包裝方式。

加工的魚類產品常以單獨快速冷凍的方式被放到塑膠或蠟紙上，然後再保鮮或真空包裝。這樣的包裝方式與加工的冷凍家禽商品**小包裝** (snap pack) 相似。

產品規格

魚可以被處理成許多種**形狀或規格** (product form)，一般來說餐旅機構都會使用以切塊法處理的魚，至於其他的加工則會在自家的廚房中處理。當然也有一些加工很完整的魚類商品，只要直接拿出來烹煮就可食用。

冷凍包裝 (ice pack)
商品被包裝於碎冰中，好增加其使用時間。常用於生鮮家禽及魚類的保鮮。

生鮮帶殼海鮮 (live-in-shell)
指帶殼海鮮在運送的過程中還活著。

冷卻包裝 (chill pack)
讓產品保存在華氏 28 至 29 度，比產品的結凍點的溫度高一些。通常使用在肉品及家禽的保存上，好讓產品的使用期可長一些。

保鮮膜包裝 (cello pack)
商品被保鮮膜緊密地包覆著，特別用於即時型的食品上。通常也會重複包裹多層，像是買一箱 5 磅重的冷凍魚排，通常以 2 至 4 片為一單位，且每一單位會包裹 6 層保鮮膜。

每一個部分單獨快速冷凍 (individually quick frozen, IQF)
快速冷凍並逐一地陳列在每一層的包裝中，特別用於分切好的無骨雞胸肉。

帶殼海鮮 (shellfish)
有殼並以過濾的方式飲食的軟體動物，像是蛤蠣、牡蠣。

帶鰭魚 (fin fish)
為餐飲產業常用的魚類，通常是一整隻，具流線型的身體，用鰓獲取水中的氧氣，有一至兩對的側鰭，一個背鰭及一個尾鰭，有嘴巴，體表的皮膚覆滿鱗片，會生蛋。

版權所有

華泰文化 HWA TAI PUBLISHING

在美國有許多海產相關的半成品商品，亦有一些仿海鮮商品（如：**蟹腿棒**，surimi）。但這些商品不一定可以提供原商品的營養價值，且商品本身也是成本較低的替代品選擇考量之一。

如果買方機構需採購大量的加工海產，可利用包裝商品牌去判別商品的品質及商品特質。如果買家不使用包裝商去做商品的判別，則就需要在產品規範上清楚標示仔細的需求描述。另外也要清楚說明所需的量及大小，沒有給予明確的指定包裝商，其商品的品質不一定有一致的品質控管。雖然美國政府對於一些魚類產品有訂出商品身分辨別標準，但買方機構不要太過依賴這標準，因為這個標準只是對某一些加工魚類產品的最低要求。

在採購加工海產時，需考量：**替代品** (substitution possibilities) 的選擇性與商品的方便性。在海產商品方面有許多替代品的選擇，如用蟹肉棒替代真的蟹肉、牛排替代魚排。但要注意的是，一旦使用了替代品，整道菜餚就會有所不同；且要小心消費者對替代品的接受度。商品的方便性與員工技能、設備器具在製備上的要求，以及廚房及倉庫的大小有關。以經濟性的考量來看，餐旅機構會比較傾向使用許多的加工商品，只要烹煮品質可被接受，機構的經理們大多會採用加工品。

不管機構採購了多少加工品，通常都會有數個供應商可以選擇。新鮮的魚貨也通常會有兩家以上的供應選擇，如此可讓買家更有彈性地來做採購，並調整菜單上的海鮮菜餚。

⊙ 保存方法

海鮮在**保存** (preservation method) 上可採用：冷凍、乾燥、醃製、冷藏、碎冰包裝、活體及罐頭等方式。活體或碎冰包裝通常會用在新鮮的海產上。如果新鮮商品缺貨，則可使用冷凍商品做替代，因為這種形式的商品通常整年都可以買到。

餐旅機構習慣採購某一些罐頭包裝的海鮮商品，且美國人在採購海產上，罐頭產品的形式會賣得比其他形式的海鮮來得好。

⊙ 包裝媒介

有時買家需要特別標註**包裝中的介質** (packing medium)，如鮪魚

商品保存期 (shelf life)
商品可以放在倉庫中且品質沒有變壞的期間。

調整環境的包裝 (modified-atmosphere packaging, MAP)
為環境控制包裝的另一種形式。

小包裝 (snap pack)
為 IQF 的一種形式，當拿取冷凍商品時，每一塊都能獨立地分開。

產品規格 (product form)
產品被加工的程度，像是你可以買整隻雞或是分切好的雞肉；但分切好的規格會比整隻的來得貴。

蟹腿棒 (surimi)
為海鮮為主的魚漿，用以仿製龍蝦、螃蟹及其他的帶殼海產。

替代品 (substitution possibilities)
使用替代食材去做製備，但可能無法保證做出來的品質跟原本用的食材相同。

保存方式 (preservation method)
使用冷凍、冷藏、乾燥、罐裝、加入化學藥劑、加入人工調味等方式，讓產品能有更長的保鮮期並保有一定品質的流程。

產品浸泡介質 (packing medium)
產品所浸泡的介質，通常見於罐頭食品中。

版權所有

華泰文化
HWA TAI PUBLISHING

工作的一天



© Santa Monica Seafood Company.

加州 Rancho Dominguez，聖莫妮卡海鮮公司通路銷售總監 Lisa Hogan

卡車中裝滿了魚，Lisa Hogan 正要將貨品運送給他的顧客。在最後關頭，有一場宴會竟然增加了 30% 的用貨需求，這對主廚而言是個大問題，但卻是 Lisa Hogan 工作中常發生的。

Lisa Hogan 在加州 Rancho Dominguez，聖莫妮卡海鮮公司擔任通路銷售總監。簡言之，她的工作就是在販售魚貨。她的顧客包括擁有 40 個座位之餐廳的業者，也有飯店裡頭的高級餐廳業者，更有跨全美各州的企業。Lisa Hogan 對於魚及海鮮的種類、來源、烹煮及永續使用有很豐富的知識。



© Santa Monica Seafood Company.

人跟工作要契合，通常是需要點運氣的。當 Lisa Hogan 還在 Cal Poly Pomona 工作的時候，她是負責學校食物採購的採購專員。Lisa Hogan 也擁有餐廳管理的經驗。當時聖莫妮卡海鮮公司只是 Lisa Hogan 在工作上的合作供應商，不過 Lisa Hogan 一畢業之後，該公司馬上就聘雇她了。

在餐廳工作的經驗幫助了 Lisa Hogan 非常多，因為她瞭解買方餐廳所經歷的壓力，這提醒她更要做好供應貨品的工作。

當 Lisa Hogan 進入公司工作時，她花了三個月的時間在倉庫中學習與瞭解海鮮產業。她測量、秤重及包裝魚貨海鮮；她也自己做了一個手冊，包含從字母 A 開頭的青花魚 (albacore)，一直到 W 開頭的狼魚 (wolf fish) 等在公司販售清單上的 130 種魚貨海鮮。這本手冊中還包含了許多產品來源、味道、口感、烹煮方法、產地等資訊。



© Santa Monica Seafood Company.

Lisa Hogan 說，她花了三年的時間才對魚貨海鮮領域有基本的認識。因為產業很大，所以幾乎每週都還能學到新的東西。Lisa Hogan 說她很開心在這個像家庭式的公司中工作，公司會持續提供員工及消費者關於產業的學習機會。

工作了九年之後，如今 Lisa Hogan 一個人負責了 800 萬美元的魚貨銷售，且必須滿足 100 家買方機構。她也在 Disney Culinary Institute 教導有關魚貨相關的課程。

Lisa Hogan 早上 4 點就要進到辦公室，去確認所有的買方訂單，並選定可能會缺貨商品的替代品。缺貨時能提供合適的替代品給買方，比起缺貨什麼都不提供來得好。Lisa Hogan 通常都會

版權所有
華泰文化 HWA TAI PUBLISHING

標註買方對替代品的滿意狀況，而通常她也都能適切地滿足買方的需求。

Lisa Hogan 可能現在正在聯絡買方，下一秒就與買方一起去挑選不同種類的烏賊了。她會替買方解說烏賊不同的型態、淨重、大小、烹煮方法，以及裝盤方式。最近，在一場活動中，Lisa Hogan 有機會去測量競爭對手的貨品，她發現對方提供的貨品其重量竟然都短少，根本沒有符合要求，這也使得買方在採購上花了許多冤枉錢。

不過，在這一行裡，魚貨的外觀或重量可不是唯一受到注目的焦點；魚產資源的永續性已成為現今更廣受關切的重要議題。因為過度的捕撈，正日益嚴重影響了魚類的生態。

Lisa Hogan 開始教育她的顧客有關永續魚貨的概念，開始介紹新的不同的海鮮給顧客認識，讓他們懂得去使用不同的魚種。

聖莫妮卡海鮮公司提倡永續魚貨及健康海產的概念方針。這家公司甚至有一個品牌專門提供沒有化學藥劑殘留或漂白過的烏賊；公司還有另一個品牌專門在處理蟹肉。公司也是 Monterey Bay 水族館的合作夥伴。

相關連結：

Fishwatch—www.nmfs.noaa.gov/fishwatch

Marine Stewardship Council—www.msc.org

Monterey Bay Aquarium—www.montereybayaquarium.org

Santa Monica Seafood—www.smseafood.com

罐頭中是泡油或泡水的。對於海產罐頭，買方在採購規範中要說明包裝中的介質需求為何，因為這些介質會直接影響到商品烹煮的品質。

⊙ 產地

龍蝦不單單只是龍蝦，墨西哥產的或澳洲產的龍蝦是會有不同的；這對於其他的海產及其加工品而言，也是一樣的。因為不同產地的商品，其商品的特質、風味及口感會有不同。所以當採購大量的魚貨時，要小心地在採購規範上標示其產地。

有些餐飲業者在菜單中會標註食材的產地，特別是魚類海鮮。例如有些廣告中會註明是蘇必略湖產的白肉魚、阿拉斯加產的鮭魚及蟹腳、澳洲產的龍蝦、智利產的海鱸魚（見圖 22.7）。這樣的標示能讓消費者知道貨品的來源，如果使用替代品的話就是欺騙消費者。在美國的某一些州，如果提供的商品（**誠實菜單** (truth-in-menu)）與標示的產地不符的話，就會吃上官司。

誠實菜單 (truth-in-menu)

菜單中規範了食材供應來源的實際資訊，為的是要避免不實或對菜單有錯誤的理解。

版權所有

華泰文化
HWA TAI PUBLISHING