



太鼓茶屋鮪魚解體秀



鮪魚=金槍魚=吞拿=亞冬魚=tuna

咚咚咚咚、、、、 太鼓茶屋鮪魚解體秀。

首先先來介紹一下鮪魚，在台灣被稱為鮪魚，大陸稱為金槍魚，香港稱為吞拿，澳門稱為亞冬魚。在日本流通的鮪魚一共有七種，分別是大眼鮪魚，大西洋鮪魚，印度洋鮪魚，黃鮪魚，長鰭鮪魚，長腰鮪魚，黑鮪魚（藍鮪魚），黑鮪魚是最貴的，也就是最美味的。在日本關東人常吃大眼鮪魚，關西人最常吃黃鮪魚。

在太鼓茶屋解體的大廚一共有四位 NO.1 大將（也就是老闆）NO.2 若大將（老闆之子）NO.3 是一個組合青大將和龍太。這店裡的鮪魚每天都會從日本最大的鮮魚市場，筑地市場進來最新鮮的鮪魚。在這裡先從頭開卸，要是很慈祥的臉，就說明這個鮪魚肯定美味，頭部有三處美味的地方，1.腦頂肉，做成刺身。2.臉頰肉，做成鐵板燒。3.眼睛，蒸烤。頭卸下來就開始拍賣，誰都可以參加，老闆（板）開價 500 日元起，舉手的人必須至少每次要加 100 日元或更多，以一百日元為單位加價，當然，給價最高者獲勝。接下來是鮪魚的脖頸肉，用烤箱烤，這個也是拍賣，也是從 500 日元開始，給最高的獲得大一點的，第二高的獲得小一點的，脖頸肉一共有兩個。這時就會接著往下卸，接下來卸下來一大排鮪魚的中骨，在中骨上連著的魚肉叫中落肉，用湯勺剃下來切碎做成刺身為您端上來，這個中落肉他會自己根據這一天的鮪魚自己定價，想吃的就舉起手。接下來會接著卸，有大肚腩肉，他會自己定價，想吃的就舉手。把剩下的一半從中間切開，切開的四分之一的一條，這一條的上半部分叫赤身，下半部分叫中肚腩肉，接下來就是今天的第一推薦了，大肚腩肉兩片，中肚腩肉四片，赤身兩片，他自己定價，也是想吃的就請您舉高手。啾啾啾啾，接下來就剩今天解體秀的最後一道，那就是中骨，中骨切開，里邊會有骨髓，鮪魚的這個骨髓可厲害了啊，男士吃完了會更壯、壯、壯，女士會怎麼樣呢！皮膚會光滑閃亮、閃、閃、閃。這個骨髓裡邊含有豐富的膠原蛋白，DHA，AHA 等等，在日本提供這個骨髓的地方幾乎找不到，因為這是現卸的，如果過 30 分鐘的話就吃不了了，因為新鮮所以才可以吃，今天不吃，有可能這一生都吃不到，不吃會後悔的啊。這個骨髓也是他自己定價，想讓自己變壯的，皮膚變光滑的就快舉手把!!!

到這裡，今天的解體秀就結束了，幾乎每天都舉行，有時也會以為颱風什麼的情況自然災害進不到好的鮪魚，就會中止。這店裡在每年的秋末冬初開始到來年的三月末左右會提供在關東被譽為極品的鮫鱈魚料理，有事也會在店裡舉行鮫鱈魚的解體秀。還會提供在關西被譽為海中珍味的河豚料理，火鍋等等的套餐。接下來會有石頭剪刀佈的遊戲比賽（大約每天晚八點開始）會每天都舉行，無論幾個客人。想加酒水的請您接著點，肚子還在叫的也請您多多點餐，稍微休息一下，接下來是石頭剪刀佈的比賽，贏得可以得到獎品啾！

