魚丸店家訪問紀錄

記錄：宇綸

A：和平虱目魚丸

B：林記港口魚丸

C：丸張羊肉爐

D：阿富花枝丸、虱目魚丸

E：鬼頭刀魚丸(重慶市場)

1. 只有A魚丸不是自行製作
2. 鬼頭刀、虱目魚、旗魚，豬肉有時會加一些；全魚肉都可以做
3. 魚多來自南方澳，少數於新港。
4. 會加硼砂、樹薯粉、太白粉、玉米粉、番薯粉，可能加漂白劑(粉)。
5. 魚丸以魚漿做成，魚漿以機器或手工打成
6. 以機器打魚漿，一分鐘約40隻。
7. 一隻魚約可做4~5顆魚丸，魚丸浮起來代表熟了。
8. 一尾鬼頭刀約7~8斤，盛期為5~6月。

記錄：佾雲

丸張魚丸店家:用虱目魚做，用隔壁攤的魚丸來賣

鬼頭刀魚丸:用鬼頭刀做，有加旗魚與一點點樹薯粉，阿公傳承下來，有八十年歷史，做法把鬼頭刀肉打成漿 ，做成生魚丸，在煮熟。