

## 七彩神仙漢堡的製作

以下的七彩神仙漢堡製作經驗是我個人的一些小心得與經驗，希望各位先進指教，祝各位所飼養的七彩頭好壯壯。

### 一、材料



一般來說漢堡的製作材料相當多樣化（例如：牛心、蝦仁、肝、維他命、蔬菜、、、等），若為顧及所有營養的均衡，就如外國網站或書籍所介紹的很複雜，某些材料的取得更需花費一番功夫，而且如此方式所製作出的漢堡將所費不貲，對一般魚隻數目較多或市井小名的玩家來說相當不經濟，況且景氣不好人都沒吃這麼好了，所以在材料的選擇上小弟便加以改良，以降低製作成本，製作材料的取得以方便容易取得、便宜及能達到相同目的為主要考量，我所用的基本材料在一般大賣場都可找到，材料如左上圖由左至右分別為：

#### 1. 人工乾料

市售七彩人工乾燥飼料很多，我個人偏好用 Tetr\* bit 作為人工乾燥飼料添加材料，其所含的營養成分相當完整，人工乾燥飼料加入漢堡中可增加所含營養的多樣性，長期餵食單一餌料時較不易造成營養不均衡。

#### 2. 紅蝦仁

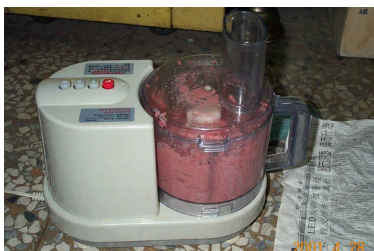
紅蝦仁主要是增加漢堡的黏稠度，使漢堡餵食時不易散掉，形成水質的污染。紅蝦仁可至一般大型賣場取得，有些賣場叫中蝦仁，千萬不要買到大頭蝦仁（我試過做成的漢堡不太黏）或草蝦仁（太貴了所以沒試過），買回來時蝦仁外表有包一層冰，需先退冰後把水份濾掉方可使用。

#### 3. 冷凍牛肉

一般所介紹的漢堡製作材料為牛心，但牛心取得不易、處理程序複雜且價格較高，所以以牛肉替代。牛肉的選擇方式以便宜、少筋與脂肪為主。一般我是採牛肉：蝦仁 = 1：2 之比例製作漢堡，購買時請注意兩者之比例。

另外還可加入一些蔬菜、水果（香蕉，小心加太多時漢堡會變稀泥）幫助消化，種魚漢堡則可添加維他命 E 補一下，這一類其他添加物我是有閒錢才加心安的，我個人覺得有加入人工乾燥飼料時營養已經蠻均衡了。我做 2 個月份漢堡需時 1.5 小時，自己動手樂趣多，而且自製漢堡品質可控制，重點是非常便宜。

### 二、料理機



攪拌器請勿使用一般果汁機，因為漢堡的黏稠度要求較高，攪拌時機器負擔大，易產生高熱造成馬達過熱燒毀（筆者就鐵齒燒了 3 台果汁機），要選擇有過熱保護的果菜料理機（我是用 \*電牌果菜料理機）。

所有文字、圖片均屬本人所有非經同意不得以任何形式轉載使用如有需要請與我聯絡

e-mail : n8889110@hotmail.com 小名 : Jack

### 三、攪碎情形



- 1.攪碎時我是先攪牛肉，過程中筋與脂肪會附於刀片上需將其移除，若牛筋與脂肪太多需重複攪碎並去除，約攪 1 分鐘便清理一次刀片，選少筋的牛肉可減少清理刀片的功夫，牛肉攪碎到完成階段會形成一肉球。
- 2.已攪碎的牛肉不用取出，直接加入其他材料(人工乾料與蝦仁)攪碎 2 3 分鐘(至肉眼無法分辨單一材料即

代表完成)，完成後混合物可附著於直立湯匙上不會迅速滑落(漢堡的成敗關鍵在水分的多寡，有些市售漢堡下水即散開就是水太多，所以蝦仁先退冰減少水分)

單次攪拌量(料理機太滿易過熱 3/5 滿即可):牛肉約 600g、蝦仁約 1200g(按 1:2 比例)、人工乾料 2 大湯匙

### 四、半成品



攪拌完成的半成品如右圖，此時已可餵食。

此時可測試漢堡的黏稠度，用湯匙挖起後，將湯匙直立，若黏稠度不足的漢堡會直接從湯匙上滑落，或取一些半成品直接餵食觀察，入水直接散開者，表示黏稠度可能不足，可再加入一些蝦仁繼續攪拌。

### 五、成品



大功告成，裝入塑膠袋置入冷凍庫，待餵食時取出以冷凍刀削成薄片直接餵食。

提醒玩家最好不要餐餐餵漢堡，一天還是要有 1~2 餐餵一下其它飼料，不然魚會太肥，說真的我自己都沒吃這麼好！

### 六、餵食情形

#### 1.半成品餵食



#### 2.成品餵食



(完成成功的漢堡半成品可附著於湯匙，入水不散開污染水質)