中山大學各餐廳水產品使用調查一覽表

餐廳	使用水產品	備註
E 餐	1.鯛魚 2.鯰魚 3.鱈魚切片 4.蝦子 5.蛤蜊	
米羅	1.鮭魚 2.蝦仁、蝦米 3.鱈魚	
山海樓	1.蚵仔 2.蝦子 3.小管 4.蝦米 5.虱目魚皮 6.蛤蠣 7.鯛魚 8.魷魚 9.鮪魚罐頭	
海景餐廳	1.活凍軟絲 2.軟殼蟹 3.白蝦仁 4.凍草蝦 5.鱈魚切片 6.石斑 7.鱸魚 8.扇貝 9.蛤仔 10.干貝	
找到幸福	無	

經比對臺灣魚類資料庫(如附件)，本校各餐廳並未使用避免食用之水產品，各餐廳選用之水產品多以建議食用之產品為主，少量使用斟酌食用之產品 。

附件

買對魚，吃對魚、才能年年有魚
您也能為海洋保育盡一份力

臺灣海鮮選擇指南

SEAFOOD GUIDE TAIWAN

許多海洋生物
因為人們過度捕撈，數量劇減

您可以透過海鮮挑選原則
為海洋的未來做出更好的選擇

此版本為下載列印簡版
若要取得完整資訊，請上臺灣魚類資料庫網站
http://fishdb.sinica.edu.tw/seafoodguide

建議食用

資源量尚稱豐富，
食用牠們對環境的影響較低

文蛤（蛤蟹）
臺灣蜆
牡蠣（蚵仔、青蚵）
九孔
鮑魚
鳳螺
養殖扇貝(干貝)
海藻
魷魚
鎖管、透抽、軟絲
進口龍蝦
櫻花蝦
四破魚
竹筴魚（巴攏）
沙丁（青鱗仔）
秋刀魚（散肉）
飛魚（飛烏）
白帶魚（白魚）
剝皮魚
烏尾冬
大甲鰺（鐵甲）
巴鰹(三點仔、煙仔、倒串、鯤、花煙)
正鰹(煙仔虎、鯤、 肥煙、卓鯤、煙仔魚)
臭肚魚（象魚）
吳郭魚（台灣鯛）
虱目魚
養殖烏魚（烏魚子）
養殖淡水魚(香魚、鯉魚、鰱魚)

斟酌食用

牠們的數量較少，撈捕的漁業管理尚未完善
食用牠們當須特別留意其漁法、漁期及產地

海蝦（草蝦、沙蝦、斑節蝦、白蝦等）
海膽（馬糞海膽、刺膽）
三點仔（市仔）
花市仔
紅蟳
赤筆仔
養殖石斑
鱸魚（七星鱸、青鱸）
海鱺
黃魚（黃花魚）
午仔 （馬鮁）
紅杉 （黃鱲鰺）
黑鯛（黑格）
赤翅仔（黃鰭鯛）
鮭魚（挪威鮭魚）
金線魚（金線鰱）
牛舌（扁魚）
紅目鰱（赤目鰱）
鱈魚（扁鱈）
肉魚（肉鯽魚）
白鯧（銀鯧、正鯧）
鯖魚（花飛）
曼波魚（翻車魚）
鮪魚（串仔、黃鰭鮪）
旗魚
赤鯨
鬼頭刀（飛烏虎）
土魠（鰆）
石狗公
馬頭魚（馬頭）

避免食用

牠們已遭過度捕撈，族群的數量難以恢復
請儘量避免食用

蝦蛄（螳螂蝦、瀨尿蝦）
烏賊（花枝、墨魚、目賊）
鰻魚（日本鰻、白鰻）
野生石斑
野生烏魚（烏魚子）
黑鮪（黑甕串）
沙魚（魚翅）
紅皮刀（金眼鯛）
鯨鯊（豆腐鯊、大憨鯊）
圓鱈（美露鱈、智利海鱸、南極鱈）
夜光螺螺 （蝶螺、夜光螺）
椰子蟹(八卦蟹)

珊瑚礁魚類

隆頭鸚哥魚
曲紋唇魚（蘇眉、拿破崙、龍王鯛）
鸚哥魚
海馬
大法螺
獅子魚 （長獅、魔鬼、石頭魚）
野生笛鯛(海雞母、赤筆仔)
石鱸(花臉仔、打鐵婆、嘉誌)
龍占(龍尖)
金鱗魚(金鱗甲、鐵甲兵、鐵線婆)
蝴蝶魚
蓋刺魚(神仙)
刺尾鯛(粗皮仔、倒吊、剝皮仔)
硨磲貝(八爪貝)