

帶筋魚肉。龍骨及頭組的部分，由於十分堅硬，因此會使用電動鋸臺進行處理工作。魚頭部份會先切成兩半，剷除魚眼另售，由電鋸將魚頭鋸成小塊，兩塊頭殼亦然。半圓狀的頭殼須先清洗過，將魚骨腔內黑血去除後，再進行鋸片的工作；下巴的部分亦鋸成片。龍骨會先將附著於龍骨上下的魚肉切除，稱為「黑排」或「白排」，²⁹⁰接著將附著在龍骨凹槽內的帶血黑肉剷除，由骨頭連節處鋸開，成一小節一小節狀。魚尾則先鋸除兩側鰭，再將魚尾鋸成小塊狀或片狀。

工作完成後，通常會在攤位前面的茶桌泡茶聊天，各盤商（包括來大批採購的商家以及中、小盤販，甚或是小量購買的人）、工作人員甚至漁會、其他各色人員，會逕行過來茶桌喝茶，談論今日購得的漁獲品質、近期生意情況、或是談論生意，甚至是閒話家常，就像一個小型的資訊平臺。茶、檳榔、食物、菸、酒以及當天的報紙在此成為社交的工具。而在泡茶閒聊的時間，有時會有其他攤位的盤商過來商議，要向盤商「調肉」的情況。所謂「調肉」，就是盤商欠缺魚肉，通常的情況是因應客戶要求，但缺乏客戶所需部位的情況，此時就必須向其他盤商購買，這個時候賣不賣或買不買，通常得看兩個人買得漁獲品質相不相近，還有，關係好不好。所謂關係好不好，除了私交和個人好惡外，商譽是一個衡量的重點。

盤商在交易魚獲的同時，其實就在計算該尾魚能夠獲取多少利益，這種計算方式叫做「合肉」。合肉的概念是將一尾魚按照部位分成不同比例，藉由不同比例計價，統合之後得到的數目是否能夠獲利，即是「合肉」的概念。合肉表的用法主要是在拍賣、販售黑鮪魚時做為喊價的基礎。發展出合肉的原因在於分攤風險，通常在交易行為中有許多變動，如因某些原因降低銷售價格，包括漁獲多寡，當漁獲多時由於貨源充足，因此價格便會降低，反之則會飆升，加上與顧客間的討價還價，以及處理過程中去除的皮及雜肉（生魚片魚肉需為完整肉塊），甚至是漁獲本身的病害、外傷，以及最重要的漁獲本身品質，這包括捕獲時漁獲本身的品質以及進行分割零售後的魚肉保存等（由於漁獲的易腐性，無法久存，因此越放鮮度越差、價格勢必越低），都必須加入考量，所以實際可賺取的金額往往比估算低，有時甚至是負值。因此，當盤商交易的同時，便在計算購買魚肉的價格是否合理，以及購買之後要標價多少售出才會獲利。由於黑鮪魚的絕大部分價值在於魚腹肉，因此，盤商們經常會說「一尾魚仔會不會賺，看肚就知道」以及「賣肚賺肉、賣肉賺工」之語。

此外，由於漁獲本身品質的不確定性，在合肉的比例上（即估計魚體比例成數）也會有所差異，這種差異在黑鮪魚汛期時特別明顯，肇因於黑鮪魚魚體本身所含油脂度會隨汛期時間遞減，因此在黑鮪魚汛中、後期時，各盤商在處理漁獲時，會以漁獲本身油脂量進行處理，處理方式主要針對黑鮪魚腹部，如上述所提及，一尾黑鮪魚最具經濟價

²⁹⁰ 「黑排」、「白排」專指連在尾魚脊椎骨上的兩片帶背、腹鰭的魚肉，黑、白指的是因魚肉帶血多寡而呈現深紅色、紅色魚肉之差別。