

市場，每週一與週五休市。除非有特殊要求，幾乎所有在魚市場內的人員，包括盤商、運輸業、製冰廠、其他工作人員，都不會在休市的時間進魚市工作。但一進入黑鮪汛期，只要有魚船通知漁會有黑鮪魚進港，則漁會會派遣工作人員進行登記過磅等事宜，而盤商在禮拜一及五，由於有擺攤的關係，通常都會進魚港工作。

黑鮪魚汛期的交易方式，與一般時期相仿，清晨七時起至黑鮪拍賣結束，由各攤位將購買的魚獲進行處理（分解、清洗、切塊、分裝、冷藏、冷凍）。在拍賣、拖回自家攤位進行處理，或在處理的過程中，交易的行為一直沒有停過。拍賣的過程，一條魚被買走，會經過眾盤商的商議，看上同一尾魚的盤商為了避免喊價過高，有時會採取聯盟策略，兩人合買一尾，由其中一人標下，避免產生競標導致價格過高的情況，得標後，再由合夥盤商至得標盤商攤位處拿取魚獲（通常會由得標盤商先將魚獲處理好）。

由於黑鮪魚體積龐大、不易處理的特性，通常會由專門肢解黑鮪魚的師傅進行，也有盤商自家員工進行。處理的過程會先斬去背鰭、尾鰭及臀鰭（有時魚體過大，無法完全置入船艙冷凍櫃，會先在船上斬去尾鰭）。斬去魚頭，刮除魚鱗，切除魚下巴（由於頭上部連結胸鰭至下巴部份，又稱為「琵琶骨」），切去魚頭上方兩塊以及一塊連結魚頭及魚身，成半圓形的魚塊，稱為「頭殼」，之後將魚獲分解，分解後分成大肉兩片（上背肉左、右兩側）、肚肉兩片（魚腹左、右兩片）、龍骨一組（黑鮪魚脊椎骨），至此稱為「五枚切法」，餘下頭組（包括鮪魚頭、下巴、以及魚尾）、黑排（黑鮪魚脊椎骨上下兩片帶肉骨排）、黑肉（帶血黑鮪魚肉）等魚獲，拿取多少及哪些，由兩盤商自議。不過競標是最常見的情況。

標下後，拖回自家攤位處理的過程中，看上該鮪魚但是未得標，甚至是已經購入數尾的盤商，會到各攤位間檢視各家的魚貨品質。未得標的盤商看了魚獲剖開，了解魚獲情況後，如果對該尾魚仍保有興趣，便會與標得該尾魚的盤商交涉，看看該盤商是否願意售出魚獲。而這種情況所賣出的魚獲，其價格會比原先標得的價格略高，平均約略每公斤多20至30元新臺幣。買家通常不可能買走整尾（除非在處理前就已與得標者達成交易，直接將魚獲拖走），通常只購買半邊魚獲，又細分為魚腹（分一件或半件或者只取上腹的部分²⁸⁸）或上背肉（皮油、赤身），而龍骨或頭組亦會有盤商前來詢問，簡言之，各盤商間會視自己需求，向其他盤商購取所需的部分，而這種行為構成了黑鮪魚第二次的交易。

完成魚獲處理的盤商，將魚肉部分切成「肚頭」（含三角仔）、「肚中」、「肚尾」、「皮油」、「大肉」等部分販售，其中，「黑肉」²⁸⁹會被另外處理起來，與其他在處理過程中餘下的魚肉一起販售，但會分為「黑肉」及「碎肉」，碎肉有帶油魚皮及

²⁸⁸ 「件」是市場中的術語，指的是完整的半邊魚腹肉，因此「一件肚」就是一片完整的魚腹，依此類推；上腹在市場中稱「肚頭」，分為「三角仔」、「肚頭」、「肚中」、「肚尾」。

²⁸⁹ 「黑肉」，即帶血黑鮪魚肉，由於其味道較腥，不適於生魚片的使用，經常被用來裹粉油炸食用，十分美味。