

COMMON NAME(S)	Pacific sanddab, sanddab, soft flounder, sole, megrim
LATIN NAME	<i>Citharichthys sordidus</i>
DESCRIPTION	Pacific sanddab has oblong, compressed body, deep head, with large eyes on left side. Color is light brown mottled with yellow and orange on the eyed side and white on the blind side. Sanddabs occur from southern Baja California to the Bering Sea, but are most abundant in central and northern California. Sanddabs can reach maximum length of 40.6 cm (16 inches) and weight of 0.9 kg (2 pounds).
SIZE	Whole sanddabs average 113.4-226.8 g (4-8 ounces). Gilled and gutted (G&G) fish average 198.4 g (7 ounces), graded by size (e.g. 2-4 ounces, 4-6 ounces). Trimmed fish average 85- 141.7 g (3-5 ounces). Skin-on filets run 14.2-56.7 g (1/2 oz. to 2 oz); average 18 filets per pound.
AVAILABILITY	Sanddabs are available yearlong whole, G&G and trimmed, fresh and frozen. Large sanddabs may be filleted and skinned. Fresh whole, dressed and trimmed sanddabs are packed to customer specifications. Typical packs are 4.5 to 9.1 kg (10-20 pound) poly trays, 4.5 kg (10 pound) poly bags. Frozen fish are ice glazed and packed in 4.5 to 9.1 kg (10-20 pound) waxed cardboard containers with poly liners.

NOMBRE(S) COMÚN(ES)	Lenguado moteado, platija americana, lenguado zapato, lenguado, lliseria
NOMBRE EN LATÍN	<i>Citharichthys sordidus</i>
DESCRIPCIÓN	El lenguado moteado tiene un cuerpo oblongo y comprimido con cabeza profunda y grandes ojos en el costado izquierdo. El color en el costado donde están ubicados los ojos es café pálido con motas amarillas y anaranjadas, y el costado sin ojos es blanco. La platija americana se encuentra desde Baja California del Sur hasta el Mar de Bering, pero es más abundante en California del centro y del norte. La platija puede alcanzar una longitud máxima de 40.6 cm (16 pulgadas) y un peso de 0.9 kg (2 libras).
TAMAÑO	La platija completa pesa un promedio de 113.4 a 226.8 g (de 4 a 8 onzas). Sin agallas ni vísceras (G&G) el pescado pesa un promedio de 198.4 g (7 onzas), y se clasifica por tamaño (por ejemplo, de 2 a 4 onzas, de 4 a 6 onzas). El pescado recortado pesa un promedio de 85 a 141.7 g (de 3 a 5 onzas). Los filetes con piel pesan de 14.2 a 56.7 g (de 1/2 onza a 2 onzas), con un promedio de 18 filetes por libra.
DISPONIBILIDAD	Las platijas están disponibles durante todo el año enteras, sin agallas y vísceras (G&G) y recortadas, frescas y congeladas; si son grandes se pueden hacer filetes y desollar. Los pescados enteros frescos, preparados y recortados, se empaquetan de acuerdo con las especificaciones del cliente. Los paquetes típicos son bandejas de espuma de estireno de 4.5 a 9.1 kg (de 10 a 20 libras) y bolsas de polietileno de 4.5 kg (10 libras). El pescado congelado se glasea y se empaqueta en hielo en recipientes de 4.5 a 9.1 kg (de 10 a 20 libras) hechos de cartón encerado con forro de polietileno.

NOM(S) COMMUN(S)	Faux flétan du Pacifique, faux flétan, flet, sole, cardine
NOM LATIN	<i>Citharichthys sordidus</i>
DESCRIPTION	Le faux flétan du Pacifique a un corps oblong et comprimé, une tête profonde avec de grands yeux situés du côté gauche. Sa couleur est brun clair parsemé de jaune et d'orange du côté des yeux et blanche sur le côté aveugle. Les faux flétans se trouvent entre la région Sud de la Basse Californie et la mer de Béring ; ils sont toutefois plus abondants en Californie Centrale et du Nord. Leur longueur maximale peut atteindre 41 cm (16 po) et leur poids maximal 0,9 kg (2 livres) g.
TAILLE	Les faux flétans pèsent en moyenne entre 113,4 g et 226,8 g. (entre 4 onces et 8 onces) Les poissons vidés et sans branchies pèsent en moyenne 198,4 g (7 onces) et sont classés par taille (par exemple 2 - 4 onces, 4 - 6 onces). Les poissons nettoyés pèsent en moyenne 85 - 141,7 g (3 - 5 onces) ; les filets avec peau pèsent entre 14,2 g et 56,7 g (entre 0,5 onces et 2 onces) ; il faut en moyenne 18 filets par livre.
DISPONIBILITÉ	Les faux flétans peuvent être obtenus toute l'année entiers, vidés et sans branchies, frais et congelés. Les poissons de grande taille peuvent être coupés en filets et leur peau enlevée. Les faux flétans frais entiers, préparés et nettoyés sont emballés selon les caractéristiques du client. Emballages typiques : plateaux en mousse de polystyrène enrobé de plastic de 4,5 - 9,1 kg (de 10 - 20 livres), sacs en polyéthylène de 4,5 kg (de 10 livres). Les poissons congelés sont givrés à la glace et emballés dans des conteneurs en carton paraffiné de 4,5 - 9,1 kg (de 10 - 20 livres) avec doublures en polyéthylène.

GEBRÄUCHLICHE NAMEN	Seezunge, amerikanische Scholle, Weichflunder
LATEINISCHER NAME	<i>Citharichthys sordidus</i>
BESCHREIBUNG	Die Seezunge hat einen länglichen, flachen Körper mit breitem Kopf und großen Augen auf der Oberseite. Sie ist hellbraun, gemischt mit Gelb und Orange auf der Augenseite bzw. Weiß auf der anderen Seite. Die Seezunge tritt im Bereich der südlichen kalifornischen Bucht bis zum Beringmeer auf, am häufigsten jedoch in den Gewässern nahe Mittel- und Nordkalifornien. Sie erreicht eine Länge von ca. 40,6 cm (16 Inches) und ein Gewicht von ca. 0,9 kg (2 Pounds).
GRÖSSE	Ganze Seezungen haben ein Durchschnittsgewicht von 113,4-226,8 (4-8 Ounces) g. Ausgenommene Seezungen wiegen ca. 198,4 g (7 Ounces) und sind nach Gewicht klassifiziert (z. B. 2-4 Ounces, 4-6 Ounces). Der gesäuberte Fisch wiegt durchschnittlich 85-141,7 g (3-5 Ounces). Filets mit Haut wiegen 14,2-56,7 g (0,5-2 Pounds); das sind im Durchschnitt 18 Filets pro Pound (450 g).
VERFÜGBARKEIT	Seezungen sind das ganze Jahr über im ganzen, ausgenommen und gesäubert, frisch und tiefgefroren erhältlich. Große Seezungen können filetiert und gehäutet werden. Frische, ganze, gesäuberte Seezungen werden gemäß den Kundenangaben verpackt. Typische Packungen sind Polyesterabbeut mit 10-20 Pounds (4,5-9,1 kg) und Polyesterbeutel mit 10 Pounds (4,5 kg). Der tiefgefrorene Fisch ist vereist und in 4,5-9,1 kg Wackskarton mit Polyesterfolie verpackt.

الأسماء المألوفة: سمك مفلطح، سمك موسى

الاسم اللاتيني: *Citharichthys sordidus*

الوصف: سمك مفلطح المحيط الهادي. له جسم مستطيل ومسطح، عينان كبيرتان على الجانب الأسفل. اللون بني خفيف مرقش مع أصفر برتقالي على الوجه الأيسر وأبيض على الجهة المخفية. يوجد سمك موسى من جنوب خليج كاليفورنيا إلى بحر بيرينج، لكن يتوفر بغزارة في وسط وشمال كاليفورنيا. قد يصل طول السمكة الأقصى في بعض الأحيان إلى 40,6 سنتيمتر (16 بوصة)، ويصل وزنها إلى 0,9 كلغ (2 باوند).

الحجم: معدل وزن سمك كامل 113,4-226,8 غرام (4-8 أونس). مفرغ من الأحشاء. معدل السمكة 198,4 غرام (7 أونس). مصنف حسب الحجم (مثال 112-168 غرام (4-6 أونس)). معدل الوزن بعد الترتيب 85-141,7 غرام (3-5 أونس) الشرائح بدون سلخ من 14,2-56,7 غرام (½ إلى 2 أونس) معدل 18 شريحة في 453 غرام (البوند الواحد).

التوفر: يتوفر سمك موسى طوال السنة. كامل، مفرغ من الأحشاء والخيائيم ومرتب. طازجا ومجمد. يتوفر السمك الأكبر حجما في شكل شرائح مسلوخة. كامل طازج. مرتب ومهيأ. سمك معلب حسب مواصفات الزبون. علبة عادية من 4,5-9,1 كلغ (10 إلى 20 باوند)، أو أكياس بلاستيك متعددة الطبقات يبلغ وزن الواحد 4,5 كلغ (10 باوند). سمك مجمد طازجا في طبقة طلاء من الثلج، ويعبأ في علب كرتون مشتملة متعددة الطبقات 4,5-9,1 كلغ (10-20 باوند).

COMMON NAME(S)	Pacific sanddab, sanddab, soft flounder, sole, megrim
LATIN NAME	<i>Citharichthys sordidus</i>
DESCRIPTION	Pacific sanddab has oblong, compressed body, deep head, with large eyes on left side. Color is light brown mottled with yellow and orange on the eyed side and white on the blind side. Sanddabs occur from southern Baja California to the Bering Sea, but are most abundant in central and northern California. Sanddabs can reach maximum length of 16 inches and weight of 2 pounds.
SIZE	Whole sanddabs average 4-8 ounces. Gilled and gutted (G&G) fish average 7 ounces, graded by size (e.g. 2-4 ounces, 4-6 ounces). Trimmed fish average 3-5 ounces. Skin-on fillets run 1/2 oz. to 2 oz; average 18 fillets per pound.
AVAILABILITY	Sanddabs are available yearlong whole, G&G and trimmed, fresh and frozen. Large sanddabs may be filleted and skinned. Fresh whole, dressed and trimmed sanddabs are packed to customer specifications. Typical packs are 10-20 pound poly trays, 10 pound poly bags. Frozen fish are ice glazed and packed in 10-20 pound waxed cardboard containers with poly liners.

通稱	太平洋沙孫蝶 (黃蓋蝶)、比目魚、軟蝶、鰻、鯧
拉丁名稱	<i>Citharichthys sordidus</i>
描述	太平洋沙孫蝶體呈扁長橢圓形，頭部扁寬，兩隻眼睛很大且都在身體左側。體呈淺棕色，長眼睛的一側有黃色及橙色斑點，而另一側則有白色斑點。從南加利福尼亞州到白令海峽都產沙孫蝶，但以加州中部及北部為盛產區。最大的沙孫蝶體長可達16英寸，重量可達2磅。
大小	一條完整的沙孫蝶平均重量為4至8盎司。去鰓及內臟後平均重量為7盎司。沙孫蝶通常按尺寸分等級（例如2至4盎司，4至6盎司等）。精加工的沙孫蝶平均重量為3至5盎司。帶皮的魚片重量從1/2盎司到2盎司不等。每磅平均18個魚片。
供應情況	沙孫蝶可全年供應，有整條、去鰓及內臟、精加工、新鮮以及冷凍幾種。大條沙孫蝶可以切片並去皮。整條而新鮮的、去頭及內臟的和精加工的沙孫蝶都可以按照客戶的要求進行包裝。通常採用10至20磅裝聚乙烯托盤及10磅裝聚乙烯袋包裝。冷凍沙孫蝶上冰後裝入有聚乙烯襯裏的上蠟厚紙箱內，每箱容量為10至20磅。

一般名	ヒラメ、シタビラメ
ラテン語名	<i>Citharichthys sordidus</i>
説明	からだは楕円形で側へん、頭は幅広、大きな両目が左側にある。目の付いている側の色は薄茶色で、黄色とオレンジの斑紋があり、目のない側は白色。南カリフォルニア半島からベーリング海に産するが、中、北カリフォルニアが豊富な地帯である。最長16インチ、重量は最高2ポンドに達する。
サイズ	ホールは平均4.8オンス。G & G (エラ及びはらわた無し) は平均7オンス、サイズにより格付けする。(例えば、2.4オンス又は、4.8オンス)。下処理済み(頭、はらわた、ヒレ除去済み)は3.5オンス。皮付き切り身は0.5-2オンス、1ポンドあたり平均18枚の切り身。
入手可能性	ホール、G & G (エラ及びはらわた無し)、下処理済み、生、または、冷凍どちらも一年中入手可能。大きいものは皮付き又は、皮なしの切り身にすることが可能です。生のホール、頭及びはらわた除去済み、下処理済みはご要望の梱包方法を承ります。10-20ポンド入りポリ製トレイ、10ポンド入りポリ袋が一般的なパッケージです。冷凍ものは氷で覆われており、10-20ポンド入りワックスかけダンボール (ポリライナー付き)。

유통 이름	태평양 작은 모래가자미, 넙치, 혀가자미
라틴 이름	<i>Citharichthys sordidus</i>
특징	태평양 가자미는 타원형으로 몸통은 납작하고 왼쪽에 큰 눈이 있으며 머리는 넓은 편이다. 색깔은 눈이 있는 쪽에는 노랑과 오렌지 빛깔이 있는 열록덜룩한 옅은 밤색이며 눈이 없는 쪽에는 흰색 빛깔을 띠고 있다. 가자미는 남부 바자 (Baja) 캘리포니아에서 베링해에 나타나지만 어장이 풍부한 곳은 캘리포니아 중부와 북부이다. 가자미는 최고 16 인치, 무게 2 파운드까지 자랄 수 있다.
크기	가자미 전체 크기는 평균 4-8 온스이며, G&G (아가미와 내장을 뺀) 것은 평균 7 온스가 되고 크기별 (예: 2-4 온스, 4-6 온스) 로 등급이 매겨진다. 다듬어진 생선은 평균 3-5 온스 정도가 되며 껍질이 있는 필레살은 1/2 온스에서 2 온스까지, 파운드당 평균 18 필레살이 담겨진다.
구입 가능 기간	가자미는 통채로나 G&G 와 다듬어 놓은 것, 싱싱한 것과 냉동된 것을 일 년 내내 구입할 수 있다. 큰 가자미는 필레살로 뜨거나 껍질을 벗길 수도 있다. 싱싱한 가자미 통채로나 요리를 바로 할 수 있도록 손질을 해 놓은 가자미는 고객의 주문에 따라 포장된다. 일반적으로 작은 비닐 상자에 10-20 파운드로 포장되며, 냉동된 생선은 비닐을 댄 왁스가 칠해진 판지 상자에 10-20 파운드로 열은 상태로 포장된다.

TÊN THƯỜNG DÙNG	Cá bơn vùng Thái Bình Dương, cá bơn nhẵn, cá lưỡi trâu, cá megrim
TÊN LA TÍNH	<i>Citharichthys sordidus</i>
HÌNH DẠNG	Cá bơn vùng Thái Bình Dương có thân mình thuôn, bóng, đầu to bản, với mắt bên trái to. Màu nâu lợt chấm lốm đốm với vàng và cam phía bên mắt và trắng phía bên dưới bụng. Cá bơn thường thấy từ nam Baja California đến phía Bắc Biển Thái Bình Dương, nhưng hầu hết cá rất phong phú tại trung tâm và bắc California. Chiều dài tối đa có thể của cá bơn là 16 inches và cân nặng 2 pound.
KÍCH THƯỚC	Cá bơn nguyên con trung bình nặng từ 4-8 ounces. Cá đã bỏ mang và ruột (G&G) trung bình nặng khoảng 7 ounces, kích thước thay đổi dần (như 2-4 ounces, 4-6 ounces). Cá đã làm sạch trung bình nặng khoảng 3-5 ounces. Cá còn da cắt sẵn miếng cân nặng từ đến 1/2 oz-2 oz; trung bình mỗi pound khoảng 18 miếng.
CÓ THỂ TÌM THẤY	Cá bơn có thể tìm thấy quanh năm, cá đã làm sạch mang và ruột (G&G), tươi và đông lạnh. Cá bơn lớn thường được cắt sẵn miếng và lột da. Cá tươi nguyên con, đã bỏ đầu và làm sạch được gói theo ý khách hàng. Thường đóng gói trong những khay bọc bọc nhựa 10-20 pound, những bao nhựa 10 pound. Cá đông lạnh có một lớp đá mỏng bao quanh bên ngoài và đóng thành những gói 10-20 pound trong những hộp bằng các tông sập với giấy lót nhựa.