



金針花的乾燥品

鮮品供應台北批發市場，以76年資料統計，全年交易量達49,304公斤，批發單價每公斤41元。零售價每台斤約60~80元。

其中以大湖地區農會、青果社大湖集貨場、汐止鎮農會、魚池合作農場等單位，以每袋 200公克每箱重 6 公斤之小包裝，供應台北市場之品質佳，甚受承銷人喜愛。鮮品供應市場只佔全部產量的 5 % 左右。其餘均調製成乾燥品，透過各種運銷管道成為雜貨店商品販售。

如調製品乾燥品，需平鋪竹匾上，送入乾燥室經殺青、乾燥、燻硫、除硫、再乾燥等過程，調製成爲

乾燥品金針菜，經密閉小包裝成每袋半斤，或大包裝每袋20斤，經由中間運銷商人，轉售給各零售業者或雜貨店。

本省金針花，以鮮品供應市場者，生產成本加運銷費用，每公斤約需30元，乾燥品每公斤需 400元，近來部份不肖商人自大陸走私，以每公斤 300元出售，而打擊省內農民利益，且影响省產金針花之銷路，實爲利之所在而成害羣之馬，殊屬不該。

一般人指稱鮮花炒或煮後，汁湯會變黑色而不敢食用，是不懂要領，只要將花苞尖端摘開，捻掉黑色雄蕊，煮炒後就不會變黑，且新鮮花香味濃郁，甚有食用價值，吾人們實應常食，替省產金針菜打開銷路，亦可增進國人健康的身體，實一舉兩得。

鮮品捻掉黑色花蕊後，滾水燙半熟，再下鍋炒香菇（或草菇、木耳、洋菇亦可），是很好的素食菜，吃葷的人加炒蒜瓣及肉絲，味道更佳。下鍋煮貢丸、魚丸湯、三鮮湯、或煮酸辣湯，更具食用價值。

乾燥品已脫水處理，炒煮後不會變黑。鮮品或乾品，於食用前均應剪掉硬質的花梗蒂頭。鮮品以買後當天食用爲佳。選購鮮品以花苞緊密未展開，花瓣青綠色或黃綠色，不變黃萎或腐黃者爲佳。常食金針花，可促進發育，增進體力，增強視力，解便秘之效。



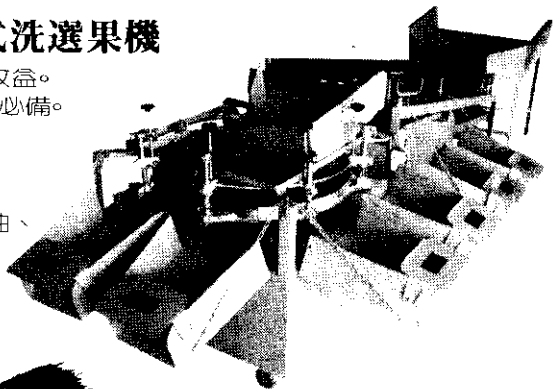
豐洲自動化農業機械

果農的得力助手—FK-18圓盤式洗選果機

零故障、分級正確、不傷果皮、節省人力、增加收益。20年專業經驗，性能保證。農會指定機種，果農必備。

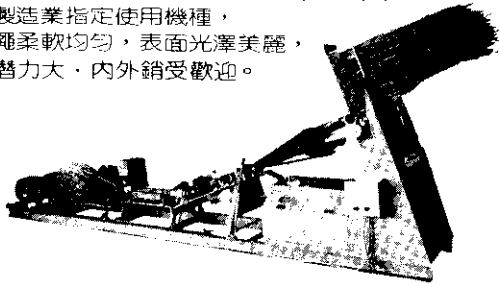
特點：

- 自動選果，分級裝箱。
- 採用圓盤式選果機，運轉穩定、快速，規格自行調整，適合柑桔、梨、柿、葡萄柚、香瓜、檸檬、洋蔥等各式瓜果選別，完全符合內外銷需要。



爲農村創造財富—FK-2全自動製繩機

全省草繩製造業指定使用機種，生產之草繩柔軟均勻，表面光澤美麗，草繩市場潛力大，內外銷受歡迎。



歡迎農友蒞臨參觀

※本公司亦推出青果塗腊機、茴草選別機、洗蛋機。

※誠徵各鄉鎮代理商及業務專員

豐洲企業股份有限公司

地址：嘉義縣民雄鄉建國路一段45號
電話：(05)2262265 • 2263666