

埔里的茭白筍

配合去年底南投縣農會精製茶廠的落成，南投縣政府特舉辦一鄉鎮一特產鄉土茶品嚐會，由南投縣各鄉鎮農會家政班員在現場烹調，頗具特色，使會場氣氛相當熱鬧，受到各位貴賓好評。

各鄉鎮推出的烹調名單，介紹如下：

埔里——茭白筍。

南投——紅薯糕。

草屯——薏仁五彩粥。

竹山——竹香飯。

名間——狗尾草嫩雞。

水里——梅仔雞。

魚池——炸香菇。

集集——香蕉火腿。

國姓——粉豆沙拉。

中寮——桂圓雞肉。

鹿谷——山芹菜。

凉拌茭白筍

材料：茭白筍、調味料及沙拉醬。

作法：茭白筍→剝殼→洗淨→煮沸→5分鐘→滴乾水分→醬盤。

食法：茭白筍沾沙拉醬吃，非常可口。

