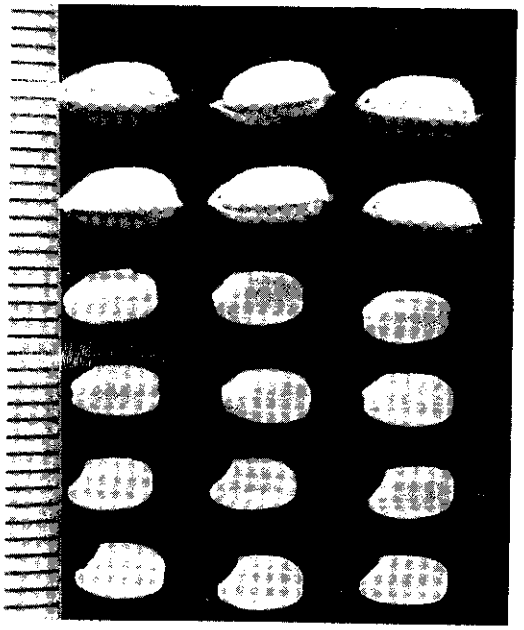
煮一鍋好吃的台粳2號米飯！



台粳2號米粒大而飽滿，透明度佳，可煮得粘彈性和食味均佳的米飯。

台南區農業改良場家政實驗室試驗結果顯示，依照下面方法，可煮得最好吃的台粳2號米飯：

1.洗米：快速沖水洗米，讓米粒本身互相撞擊，以去除雜質。

2.浸泡：以一杯米、一杯水的比例，在煮前浸水30分鐘，或泡溫水15分鐘，可使煮成的米飯軟硬適中。

3.燜飯：以電鍋煮飯至開關跳起後5～10分鐘，把開關再按一次，燜乾電鍋中多餘的水蒸氣，使飯粒堅韌而有彈性，更爲芳香可口。

4.米飯吃不完需要保存時，應趁熱盛入密閉的容器，隨即置入冰箱冷藏，以防水分散失及縮短米飯通過老化溫度（50°C～55°C）的時間。再蒸熱吃時，風味就能接近新鮮的米飯。

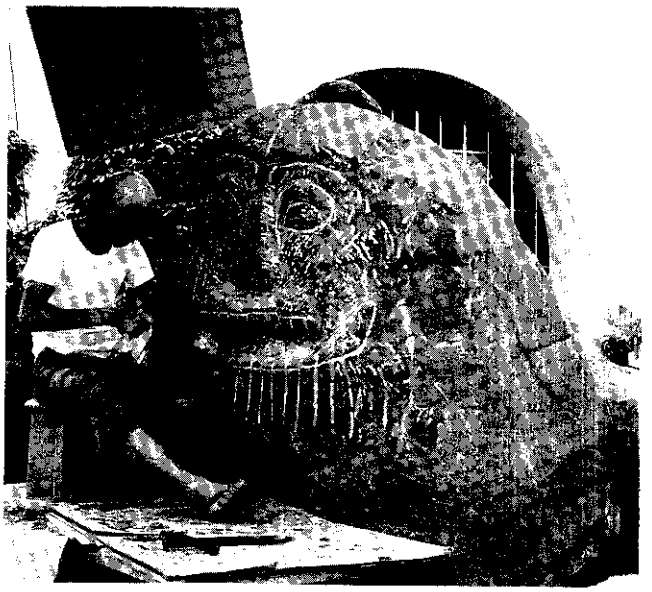
鄉里薪傳・野趣橫生

老農孜孜彫刻石獅石牛

●張瑞卿●

南投縣魚池鄉，一位年近80的老農—林淵先生，年輕時喜歡自己作農器具，晚年對石雕木刻發生興趣。自從10年前，他把農田工作交給子女，專心作石雕，在家鄉杉樹下放置好多動物石雕，讓村民欣賞。後來又搬移到埔里風景區陳列，供遊客觀賞。部份並陳列於南投市南投縣立文化中心。

林老先生的石雕作品簡潔樸實，野趣橫生，曾在巴黎與東京等地展覽，蜚聲國際。南投縣立文化中心最近徵得林老先生同意，由國姓鄉運來兩塊巨石，各重9噸與11噸，置於文化中心廣場兩側，請林老先生每日到場雕刻，一塊彫爲雄獅，一塊刻成水牛，每日吸引好多遊客圍觀。文化中心將推荐他爲民族藝術薪傳獎候選人。



林淵先生在南投縣立文化中心廣場實地石彫。