

金山鄉的 金紅薯麵條

甘薯俗稱地瓜，在人們老一輩眼中，曾是吃怕了的主食，然而隨著經濟的發展，利用甘薯精製的食物，對現代人來說，卻是一道精緻點心。

盛產紅心甘薯

金山地區盛產紅心甘薯，香甜好吃，遠近馳名，在農會輔導下，大量栽培，收成極豐；為避免生產過剩所帶來的價格問題，乃特設紅心甘薯加工廠，製造多種金紅薯系列產品如金紅薯蜜餞、金紅薯簽、金紅薯麵條，由於口味大眾化，深受消費者的好評，在農林廳及台灣省農會舉辦的鄉間小路展售會中，造成搶購熱潮，供不應求。

金紅薯麵條香Q有彈性

金紅薯麵採用含豐富維他命及營養素的金山紅心甘薯與高級麵粉精製而成，為生理鹹性食品，可調整肉類食物之酸性，較一般麵條更具營養價值。金紅薯麵條煮後香Q有彈性，不易糊，加入您喜歡的佐料，可做成清香可口的乾麵、涼麵、湯麵及炒麵等，烹調方法簡便，美味又可口。

提供乾、煮、炒食譜

謹介紹一些紅薯麵條簡便的食用方法於後：

乾麵：將金紅薯麵條一包（四人份）放入煮沸的滾水中燙熟，撈起，放入拌有鹽，



肉醬，沙拉油，及蔥花的調味料中即成一碗香噴噴的金紅薯乾麵。

炒麵：①將金紅薯麵條一包（四人份）放入滾水中煮至八分熟，撈起拌油吹涼。②起油鍋，爆蔥段，加入蝦仁、冬菇後，再加入煮熟之麵條，調味拌炒均勻後即可起鍋。

煮麵：①將金紅薯麵條一包（四人份）放入沸水中川煮一下（半熟）撈出過水備用。②在鍋中放入油爆炒蔥段及香菇肉片後，加入水，待水沸後加入麵條，滾後放入青江白菜。