

台南區農業改良場辦理

蒜黃生產技術

發表暨品嚐會

文/韓錦絲

圖/黃鵬戊



蒜黃大餐料理上桌了



家政班媽媽精心料理



產品品嚐會



鮮嫩蒜黃躍然紙上

台南區農業改良場爲了讓農友能對新興蔬菜「蒜黃」栽培生產技術深入瞭解並讓消費者能多多認識「蒜黃」及其食用方法，特於86年5月2日上午11時，在農改場內，農業推廣中心辦理了一場「蒜黃生產技術發表暨品嚐會」，由黃場長山內博士主持，並承蒙省農林廳黃主任秘書武林等長官親臨指導。由於「蒜黃」係於去年8月方由台南區農改場研發推出，市場上尚難得一見，因此吸引了不少農會推廣工作人員和有興趣的農民和各級學校家政老師，超市及有機產品販售者等近200名佳賓參加，會場氣氛相當熱絡。

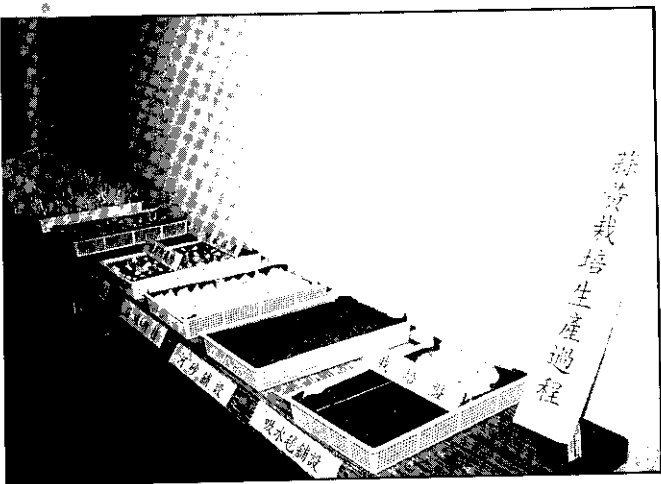
本次會中蒜黃生產技術部份係由南改場義竹工作站林主任滄澤講解和演示整個栽培生產過程，由於大蒜爲國內重要大宗蔬菜之一，含有豐富維生素、碳水化合物、無機鹽類及大蒜辣素，用途廣泛，佐餐、涼拌、調味均宜，更因其具有去腥增鮮功能，所以炒菜、煮魚、燉肉都少不了它，是烹調重要佐料。且其利用方式多樣化，蒜頭、青蒜、蒜苔，及本次發表的「蒜黃」均是其不同利用方法，蒜黃香味濃郁



與會嘉賓品嚐蒜黃大餐

，較青蒜鮮嫩爽脆，顏色金黃，其栽培技術不但簡單，且不受季節性及場地限制，可行企業化專業生產，亦可在一般家庭中進行小規模栽培。更值得一提的是，蒜黃由於栽培簡單且生長快速，蒜黃生長所需要養料，皆來自蒜瓣內自身貯存養分分解供應，不需施肥或外加養料，更不必要進行病蟲害防治，真正符合營養、清潔衛生的消費訴求。

至於蒜黃料理品嚐部份則由南改場農業推廣中心李副研究員月寶小姐和義竹鄉農會家政推廣人員率同家政班的「媽媽」們精心研究製作出來的，料理的蒜原料則來自義竹鄉農會輔導的產銷班所生產的，這些「媽媽」們就開始圍裙、頭巾穿戴整齊準備大展身手，比起餐廳大廚毫不遜色，半小時不到就已蒜香處處。令人忍不住「喊餓」，並期望能儘速一嚐爲快。三個小時不到就料理推出十道精緻爽口的蒜黃大餐，有蒜黃蝦仁、蠔油蒜黃、蒜黃羊肉、蒜黃三絲、蒜黃鹽水鴨、蒜黃醬肉絲、蒜黃培根捲、蒜黃水餃、蒜黃酸辣湯、家鄉湯，與會佳賓們嚐後均讚不絕口。



蒜黃栽培生產過程