

食茱萸烹調法

農委會農業試驗所 / 沈百奎

食 茱萸之烹調，經研究多以涼拌、湯、煎炒、炸、蒸、釀露等方法調理，烹調法由台灣銀行馬鳳儀小姐精心製作，由農試所沈百奎拍攝，作法如下：

一、涼拌

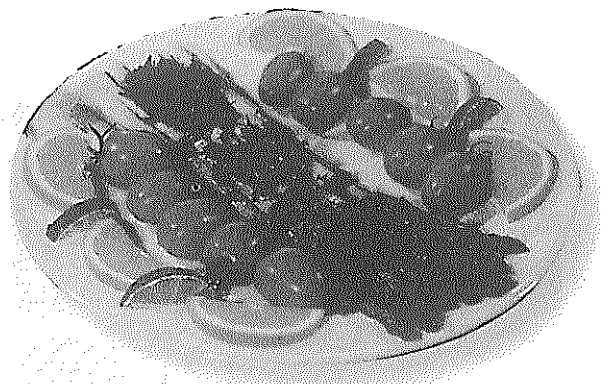
■皮蛋豆腐涼拌食茱萸

材 料：食茱萸葉片2兩、皮蛋5粒、豆腐6塊。

調味料：醬油膏、香油。

作 法：

1. 食茱萸葉片去刺切細、皮蛋切半置豆腐。
2. 食茱萸葉置於皮蛋豆腐上並淋上醬油膏、香油即可。



■食茱萸涼拌蘆筍

材 料：蘆筍半斤、檸檬汁2湯匙、柳

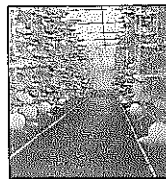
U型 蔬果類 水耕栽培系統



最實用化果菜栽培系統

最本土化企業農場設備

最多式樣品類栽植設計



家庭式小農園承造

專業農場規劃施工

水耕相關資材零件

鉅管溫室加工承造

*資料備索*請劃撥60元*

帳號-21317800 李靜宜



旺永水栽培資材有限公司

公 司：員林鎮員集路2段552巷82號

◎ 電 話：(04)8323321

連絡處：彰化縣大村鄉加錫村加錫1巷1-1號

電 話：(04)8526637(代表)

(04)8531777(專業農場)

傳 真：(04)8528637

→ 橙1粒、食茱萸葉片少許。

調味料：鹽、胡椒粉少許。

作 法：

1. 水滾後放入蘆筍煮4~5分鐘，放冷。
2. 蘆筍切段，撒上鹽、胡椒粉、檸檬汁、柳橙汁，最後放上切碎食茱萸葉。

食茱萸葉去刺細切。

2. 將食茱萸葉、糖及白醋浸一晚。
3. 將1去汁置盤上，將2淋在3上混勻即可。

二、湯食

■食茱萸鷄湯



■食茱萸醃蘿蔔

材 料：白蘿蔔一條、食茱萸葉片少許

調味料：鹽、糖、醋少許

作 法：

1. 白蘿蔔撒鹽醃一晚，用水沖掉鹽份，

材 料：土鷄半隻、薑片半碗、食茱萸半碗。

調味料：鹽、酒少許。

作 法：



紅龍果 苗木批發



大茂種苗圃 TEL: (06) 585-1999

專業紅龍果品種改良場 或 090742119

台南縣善化鎮陽明新村 105 號

◎紅肉種：

有(香龍)(金龍)(祥龍)(冬龍)(天龍)，
多項台灣改良種及外國進口原種苗木，
大量批發、零售。

◎白肉種：

果實大，1台斤至1公斤，
百選一好品種，適合台灣栽種。
高產量。1分地3年生可收1萬斤。

◎無農藥、無病害、豐產、高甜度。

◎栽種手冊：附回郵100元向本苗圃索取。

- 1.土雞切塊，川燙備用，食茱萸葉去刺。
- 2.煮半鍋水，開後加入雞肉、薑片煮約10～15分鐘，加入食茱萸葉、鹽、酒再煮5分鐘即可。

三、煎炒食

■食茱萸煎蛋

材 料：蛋2粒、食茱萸半碗。

調味料：鹽、油適量。

作 法：切碎食茱萸葉，放入蛋中攪拌加鹽，再以油煎即可。



■食茱萸炒桂竹筍

材 料：桂竹筍半斤、肉絲半碗、薑片、食茱萸適量。

調味料：油半碗、鹽、醬油適量、高湯一碗。

作 法：

- 1.桂竹筍半斤切絲備用，食茱萸葉去刺，切段。
- 2.起油鍋加薑片、肉絲、桂竹絲炒5分鐘，加上高湯、醬油，用中火燜燒5分鐘，再加食茱萸葉炒一下即可。



■食茱萸炒羊肉

材 料：羊肉片6兩、食茱萸葉一碗、蒜末半碗。

調味料：醬油1匙、油半碗、酒、太白粉、紅辣椒適量。

作 法：

- 1.羊肉片放入一小匙醬油、酒一大匙、醃一下。
- 2.熱油後加入蒜末爆香，羊肉再沾上太白粉放入鍋中一起炒，肉絲熟時，放食茱萸葉及辣椒炒一下即可。



四、炸食

■甜不辣食茱萸

材 料：食茱萸葉1兩。

調味料：糖、鹽少許。

作 法：

1. 食茱萸去刺，將油炸粉加糖、鹽調味、水、充分混合成糊。
2. 起油鍋，放入食茱萸葉片沾麵糊油炸，至微黃色即可。



五、餅食

■食茱萸杏仁餅

材 料：食茱萸葉、杏仁片、普通麵粉適量。

調味料：砂糖、奶油。

作 法：

1. 食茱萸葉去刺，洗淨瀝乾、切細、麵粉過篩，將砂糖、奶油、麵粉以間接隔水加熱法混合均勻，攪拌成濃稠狀。
2. 杏仁片以烤箱100°C烤成微褐色。
3. 將食茱萸葉、杏仁片與攪拌之濃稠麵

粉混和，倒入塗奶油之烤板上，壓成10公分不規則小塊，厚約0.5公分。

4. 放入100°C烤箱中烤20分鐘，呈黃金色時取出，冷卻，至40°C時，以密封紙包裝。



六、釀露

■食茱萸露

作 法：

1. 以米、麥或高粱等為原料，浸軟、蒸熟，冷卻後加入酒麴，等發酵完成待蒸餾時，將食茱萸莖、葉切細，置於酒糟上蒸餾。
2. 或以莖、葉直接浸泡成食茱萸露。

