

## 下營鵝肉直銷店



下營農會在南部地區成立多處鵝肉直銷店

“下營鵝肉”是老饕們最喜愛的美食之一，為滿足人們的口腹，並提高鵝農收益，下營鄉農會相繼成立“鵝肉直銷店”，直銷“下營鵝肉”。

下營鄉農會推廣股承辦人員顏壽河指出，下營鄉特產的鵝肉，品質有口皆碑，很受消費者歡迎，年產近20萬隻的鵝肉，分別銷售到各地零售餐飲店，尤其是路邊的鵝肉小吃攤銷售數量最多。

下營鄉特產鵝肉很受消費者歡迎



一盤鵝肉路邊攤索價均在200~300元之譜，一兩售價15元，比公定價格的8~9元相比，利潤確是驚人。

為有效輔導“下營鵝肉”能在衛生清潔的餐廳出現，不要一直停留在路邊攤上，同時穩定鵝肉價格，以“貨真價實”的面貌面對消費者，下營鄉農會總幹事陳文珍指示承辦人員擴大經營方針，先後在嘉義縣布袋、義竹、台南縣塩水、新營、六甲、下營、麻豆等地區，成立“下營鵝肉”直銷店，由“肉鵝產銷共同經營班”直接提供屠宰處理好的鵝肉。

同時為發揮市場調節功能，下營鄉農會並設有冷凍庫，可將鵝肉急速冷凍至零下40℃殺菌，一方面保持鵝肉的清潔與衛生，再方面市價不好時，也可暫時貯存，慢慢再出貨。

下營鄉飼養的肉鵝以優良“白羅曼鵝”為主。以往批發鵝肉主要對象，以零售商佔65%最多，批發商佔29%，消費者佔6%。此外，經調查發現，零售



文/周朝  
圖/曾石南

商販賣鵝肉貨源，有66%來自商販供應，22%來自鵝農供應，另有10%為自己飼養，由此可知鵝農兼營零售商所佔的比率相當少。

現在下營鄉養鵝產銷共同經營班極力經營餐飲鵝肉專賣直銷店，並直接供應給各地區零售商，使消費者可以享受到低於一般市價的鵝肉。

“下營鵝肉”不僅聞名台南縣，縣府農業局也已把下營鵝肉列為精緻農業推廣重點之一。鄉農會表示，共同經營班共同採購幼鵝，每隻節省5元，增加收益28萬元，肉鵝共同運銷每公斤提高4元，增加收益85萬4,400元，屠宰冷凍鵝肉直接供銷，每公斤增加12元，收益增加93萬6,000元，經營效益達207萬餘元，使消費者享受到物美價廉的鵝肉，鵝農也得到真正的利益。 ■



鹽水鵝肉

材料：鵝肉 $\frac{1}{4}$ 隻、韭黃、鹽、米酒。

調味料：蔭油1大匙、紅辣醬1茶匙、薑汁1湯匙或薑絲少許。

作法：

1. 鵝肉洗淨備用。
2. 鹽水半鍋，加酒煮滾，放入鵝肉，用小火煮約1小時，用筷子插入鵝肉試探，煮至無血水流出，撈出浸冰水15分鐘，切塊備用。
3. 將韭黃以滾水燙過後，撈出切成小段，排鋪於盤底，再將切塊鵝肉置放其上即可。
4. 調味料拌勻，放於皿內沾用。

周朝 ■

本社代售

## 農林漁牧家政書籍

現代患者80%可治癒

中國盆景

室內景觀—設計專集

家常雞肉食譜

蘭藝年鑑（中華民國78~79年）

蘭花繁殖技術

蘭花系列③—國蘭栽培入門

基因操作技術

龍魚世界飼養·治療·疾病預防篇

水草圖鑑

金魚飼養入門

臺灣花卉實用圖鑑第一輯；1年生草花·20種

香花植物

觀葉植物

丹羽芳男著 120元

林惠瑕主編（精）220元·（平）180元

劉嘉仁·黃育英編著 300元

福利出版 130元

蘭花世界主編 800元

東港鎮農會 2,000元

200元

鄒福強·梁意昭·周楨林·吳明義·吳積編 380元

700元

山田洋原著·博聞堂編譯 360元

現代生活編輯組 130元

薛聰賢著 220元

蔡福貴·鄭元春·陳豐麟著 280元

陳豐麟·徐造翔·鄭元春著 280元

豐年社

台北市溫州街14號

服務電話(02)3628148

每次郵購另加掛號郵資45元

郵政劃撥0005930-0號豐年社