

配合東部地區觀光事業 台糖示範炭烤全仔牛大餐

吳則雄



今年夏天，東部地區將掀起一股觀光熱潮，在泛舟、觀光茶園之外，將陸續舉辦幾場炭烤全仔牛大餐活動，號召遊客前來東部農村旅遊。台糖公司鼓勵養牛農民利用冬季剩餘乳肥育仔牛，一舉數得。

國人對“仔牛肉”並不很陌生，相信想嘗一嘗真正仔牛肉的人士一定不少。要得到細嫩質佳的仔牛肉，小牛均須經特別精工飼養及高度肥育，一般在5、6月齡時屠宰，肉含水分較高，脂肪也少，顏色呈粉白色，故有“白色牛肉”之稱。

台灣： 台糖示範倍受好評

台糖公司在今年4月間於花蓮瑞穗鄉糖健乳品廠，嘗試炭烤3頭全仔牛，約請農會與附近酪農前來品嚐，反應十分良好，預定6、7月在東部地區陸續舉辦，相信必能帶動品牛高潮。

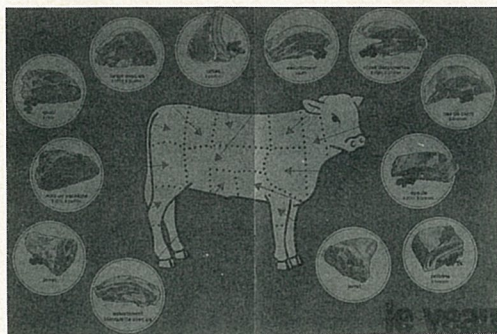
推展烤食仔牛肉，可配合觀光事業發展，號召遊客前來農村旅遊。酪農戶

並可利用冬季剩餘乳，飼養肥育仔牛，真是一舉數得。現將烤牛要訣介紹如下：

烤牛方式，首先將育成的小牛屠宰剝皮去內臟及頭，而後將該屠體浸泡於酒、醬油、沙茶醬、辣椒片、薑、蒜頭、八角、辣椒粉、香油等配料中，為時約12小時，期間須將全牛翻浸，使之均勻浸泡於配料中。

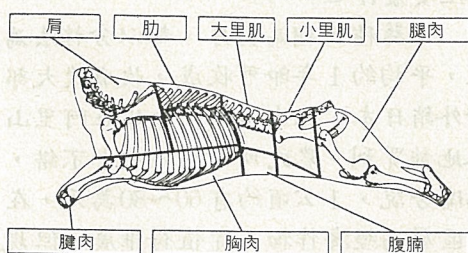
將浸泡好的全牛，架定平置於設計好的滾式烤牛架上，下方以木炭取火燒之，烤牛架將之滾轉，同時準備2支澆花小噴槍，內裝蜂蜜水及上述浸泡液噴灑於滾動的烤肉上，其間因部份肉厚不易勻熟，故需將腿部、肩部較厚的部位用刀分切成痕狀，如此較易熟，且噴漬料及蜂蜜水易入肉中，增加風味及美色。

烤不到半個小時，香味即開始四溢



法式仔牛肉分切

美國仔牛屠體分切



了，一般以中火烤之，為時約 2 個小時，小部份較薄表面的肉先行熟嫩，此時可割取分食，內面未熟部份再滾烤之，如此邊吃邊烤，方可吃到鮮嫩的肉，且較具吃的情趣。

法國：

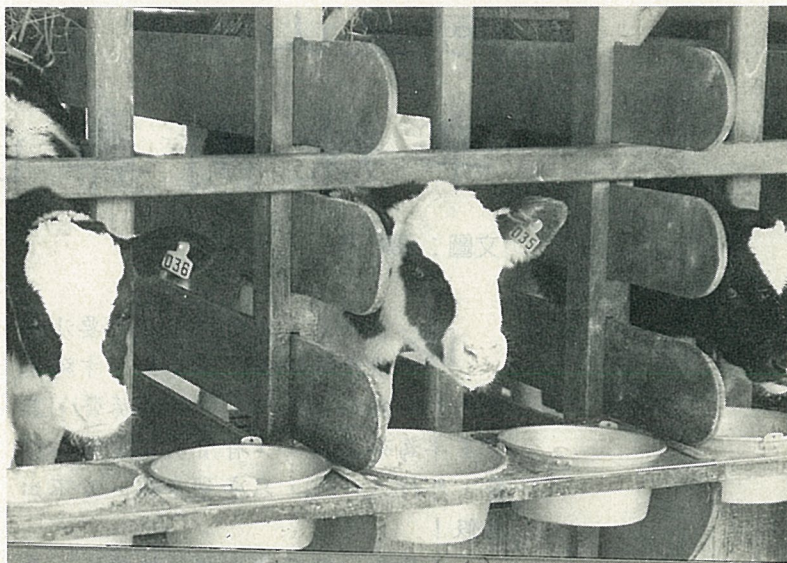
就地取材・經濟飼養
專門食譜・美味可口

筆者在法國期間，曾多次品嚐仔牛肉，其味確細嫩可口，並微帶有乳味。至於仔牛頭肉、舌頭、管腳部位亦可烹飪為上桌佳餚，其美味可口的程度至今難忘。將法國的仔牛肉生產情形敘述於后，提供讀者參考。

法國年產約 300 萬頭仔牛肉，平均每人每年吃 6.5 公斤，因境內乳用母牛頭數為肉用母牛的 2.8 倍，且一般肉牛品種的仔公牛身價較乳用品種仔公牛高約 40%，故仔牛肉以乳仔公牛為多。

生產仔牛肉的目的，為其肉質細嫩且味佳，全肉利用率及售價高，受市場歡迎，飼養期間短風險較少，資金週轉快，可充分利用多餘的牛乳或乳製副產品。

自仔牛出生至屠宰上市，飼養約 5、6 個月期間，除生下 7 天內供以初乳



固定式仔牛育成架



冬天剩餘乳餵小牛

及全乳外，以後則有各種不同餵飼方式，大致分為以下 4 種：(1) 只餵代乳料（人工合成代乳粉）。(2) 8 週齡前供以代乳料，以後則除哺以少量代乳料外，並以教槽料及少量切碎乾草供應之。(3) 10 週齡前供以代乳料，以後則改飼高蛋白、高能量的教槽料。(4) 少部份則哺以酸化初乳或全乳。

以上 4 種方式，不論以何種方式飼養，主要仍以能就地取材，經濟飼養為著眼點。

在法國，因仔牛肉受市場消費者所歡迎，有關其烹調方式均有專門食譜介紹，在肉類食譜中佔一席之地。

烹調方式又因肉部位之不同而異，大別可用涮、烤、煎、燉等等，其間可用各不同配料填加調整。

仔牛肉可說是畜肉中最貴的肉了，在宴客中若供以仔牛肉而且是里脊部位，則可謂嘉賓了。