

阿里山珠露



阿里山的珠露茶，產於嘉義縣竹崎鄉的石棹地區，即自嘉義市起點約50公里處的阿里山公路旁，從此區到阿里山森林遊樂區，僅有25公里。茶區分佈於海拔1300～1500公尺之間的山坡地，也是玉山國家公園的邊緣，村莊所在又是南部聞名的曾文、八掌溪兩大溪流上游分水嶺，背靠中央山脈主峰玉山，遙望南部各縣山區連綿不斷的岳峰，巧似屏風，西南盡是一望無際嘉南平原的遼闊穀倉，的確是人間世外桃園。

石棹茶區栽種茶樹，相傳始於100年前，由大陸精選優良品種“小種仔”移至台南府，委由打貓東頂保（現在嘉義、雲林兩縣東邊）保長吳氏，在海拔1100公尺高山翠嶺的梅山鄉瑞峰村、外寮、生毛樹試作成功，後來由洪氏引進至嘉義縣竹崎鄉石棹地區海拔1300公尺的山坡地栽植。

大體而言，一般茶區的天時、地利、人和，是很難齊全，而石棹地區却得天獨厚皆備，很適宜種植高品質的茶樹。

石棹茶區大面積種茶，始於民國69年初，引進軟枝烏龍（又名“青心烏龍”），試種成功，再推廣種植面積，目前有近百公頃。於是，省農林廳將之列入推廣計劃，於民國71年6月間，由竹崎鄉公所初次舉辦栽培管理講習會，邀請輔導單位、農林廳、茶業改良場、嘉義縣政府等有關單位列席指導，茶農均踴躍參加。有鑑於將來產量不斷地增加，現在正以建立消費者與生產者之間合理價格，做最大的目標，因此，石棹茶區的茶農為顧全茶區形象與信譽，一心一意做好品管，進而力求產銷一元化。

阿里山珠露茶之特質，在於完全以雙手採摘軟嫩茶菁，以獨特方法焙製而成，外觀翠綠色半球型，泡湯蜜綠色，怡心悅目，品嚐之時有一股高山特有的天然芬芳幽雅之香氣，與清純甘潤的滋味，滿口含芳，餘喉韻味無窮，常飲能促進新陳代謝，單寧酸有收斂作用，預防動脈硬化，及提神解勞等功用，且在意境上更是高雅、舒暢、心曠神怡的無上感受。

一書在握·滿園花香

香花集

你想知道台灣有那些香花嗎？本書告訴你水仙、繡樅、梔子、含笑、桂花、萬尼拉蘭、茉莉、香水樹、鸞爪花、金合歡、法國素馨、秀英、中國玫瑰、樹蘭、夜香木、小蒼蘭、月桔、晚香玉、百合、玉蘭花、蘭……等20餘種香花之特性、栽培方法、如何利用。

本書由黃敏展教授等10餘位花卉專家執筆。
全書一四〇餘頁，50餘張彩色照片。▲每本定價240元（郵購另加掛號郵資45元）

豐年社

台北市溫州街14號
電話：(02)3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社

花卉、果樹、蔬菜增產用

- 進口高級安全系列肥料
- 各種藥劑
- 設施園藝用
- 各種批發材料

歡迎商洽

台和園藝企業股份有限公司

TAIWAN HORTICULTURAL CO., LTD.
台北市士林區中正路104巷1弄2號
電話：(02)881-3334 郵政劃撥：0101360-9
■每星期六、日建國花市本公司設有服務攤位

茶



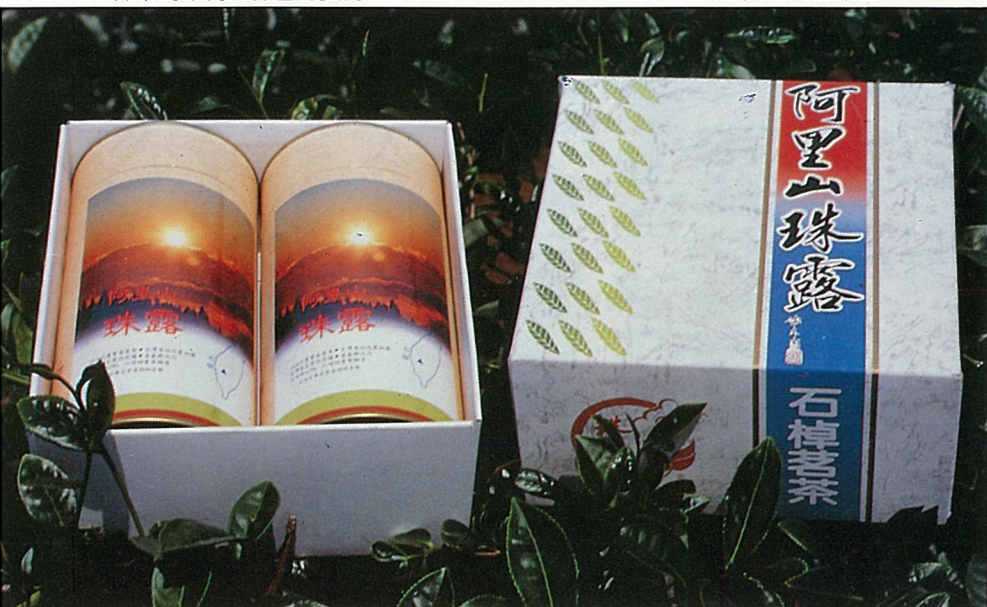
珠露茶完全以手工採茶



採下的茶菁先行日光萎凋



優美的高山茶園



香氣幽雅是高山茶的特色



阿里山梯田式的茶園

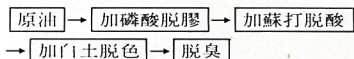


豬油的年代 您可能不知道葵花油

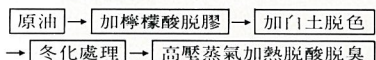
安全的食用油必須經過物理精煉和冬化處理

同樣一道菜，經由不同的人或不同的烹調方式，就會做出不同的口味。製油也是相同的道理，由於各廠商設備、技術及製造過程互異，也會直接影響油的品質。

一般食用油製油流程：



上群製油流程：



從以上的比較中可以發現：

1. 上群在製油過程中，並沒有加入任何化學物質，不像傳統製油藉磷酸、蘇打等化學物達到淨化、除臭等目的。
2. 上群特別經過冬化處理，利用降低油溫再瞬間加熱的物理方式，去除油中對人體有害的蠟質，並減少烹調時的油煙。
3. 在脫酸脫臭的過程中，上群以高溫

高壓分離的物理精煉方式；去除油中酸臭而不加入化學物質脫酸或以多氯聯苯為熱媒脫臭，避免造成危險。

只要使用方法得當，任何食用油都不會產生致癌物

由於最近報導頻傳，植物油加熱是否會產生致癌物一定使您非常恐慌並急於知道真相。其實，決定食用油的安定與否，並不是用植物油和動物油做分野，更重要的關鍵在使用方法不得當。中華民國營養學會理事長陳潤卿便指出「所有的油加熱到冒煙之後都會產生油聚物」。而且只要多次反覆使用，不論植物油或動物油，一樣產生油質劣度，影響人體健康。所以認識正確的使用方法比斷章取義地判斷孰好孰壞來得重要。

1. 適當的油溫才符合飲食安全。
以上群葵花油為例，發煙點為250℃〈油加熱至冒煙的溫度〉，但是一般煎炒煮炸的適當溫度分別在140℃到180℃之間，並未超過上群葵花油的發煙點，您大可安心使用。
2. 如何辨識油溫及適當保存。



沙拉油的年代 您或許聽過葵花油

只要用一根竹筷插入加熱的油鍋中，如果，竹筷四周出現許多細小泡沫，表示溫度夠熱。一般而言，家庭式的煎炒煮炸並不會對油質劣變產生影響。馬階醫院營養課課長陳惠津指出「用過的食用油，只要放在乾燥密閉的容器中，並置於陰涼處，在最短的時間內用完，對人體的危害自然大為降低」。但是，儘量避免反覆油炸食物，才是正確安全的做法。

完全不含膽固醇才是健康的食用油

根據統計，國人每天攝取的油脂佔總熱量的百分之三十五，已遠超過百分之二十至二十五的標準攝取量。台大醫學院院長黃伯超指出「油脂的攝取量太高，很容易引起心臟及血管疾病」。而且這些疾病目前都是我國國民十大死因之一，不得不特別留意。營養學會理事長陳世爵也表示，「一般人在日常飲食中，從魚、肉、蛋、牛奶中，已攝取到百分之六十的動物性脂肪，所以在烹調用油上，就應該選擇植物油，以避免膽固醇過高」。



葵花油的年代， 別讓豬油、沙拉油困擾您 您應該認識葵花油

從今年的四月份開始，美國的救心協會大力抨擊速食業者以動物油油炸漢堡、薯條，高含量的膽固醇，無疑是「毒殺美國」。從這些報導及專家學者的談話中，「膽固醇」已經是全球重視健康的人注意討論的焦點，從飲食的觀點來看，油脂中含膽固醇的高低不再能做為選擇的標準，只有完全不含膽固醇的食用油才是健康的保障。

上群葵花油除了不含膽固醇之外，它還有高量的多元不飽和脂肪酸和單元不飽和脂肪酸，能減少體內膽固醇的囤積，更直接的預防心臟血管方面的疾病，維護您的健康。

上群與美國技術合作，擁有西德先進設備，是東南亞規模最大葵花油製造廠

上群葵花油自民國七十一年接受政府輔導開發後，今年又與美國最大的葵花專業製油公司——國家葵花工業公司技術合作。基於關心國人健康的前提下，不惜斥資新台幣三億多元，引進西德全自動電腦控制、物理精煉及

冬化處理等生產設備，成為東南亞規模最大的葵花油專業製造廠。期望帶領國內食用油升級，讓消費大眾獲得更健康的飲食。吃得快樂、健康是人生的權利也是義務。在公說公有理、婆說婆有理的食用油大戰中，無所適從的您，就試試第三代食用油——上群葵花油。



全省農會均售

食用油新潮流 安全、清淡、油煙少

上群葵花油

總公司設址：台南縣官田工業區工業南路26號 電話：(06)698-6911~20
台北營業所：台北縣新莊五股工業區五權一路5之9號 電話：(02)992-1779
台中營業所：台中市興安路一段264號 電話：(04)236-6774
消費者服務專線：(06)698-6920