

台灣野生的雞肉絲菇亦是相當鮮美的特產，在民間的口碑甚佳，唯目前仍未能研究出人工栽培方法，實是可惜。現在市面上也有新興食用菇的猴頭菇問市，據說治療胃腸病很有效，不過大多數仍未能普遍。

除了傳統的食用菇生產之外，注重新興食用菇之開發與研究仍是不可忽視的。所以靜觀國外菇類所投注的人力與財力，積極發展台灣菇類事業，下列幾點值得我們加以重視研究開發：

1. 菇類生產體制研究，包括多種類，多層次的周年生產組合研究。
2. 提高科學栽培管理水準，融合理論與實際栽培經驗，以達到高產且穩定的試驗研究。
3. 生產的企業化及機械化的高產技術及經濟核算之研究。
4. 造林與菇木的合理運用，以達種菇與綠化山林並舉的良性循環研究。
(這點林試所已有些研究成果)

5. 尋求代料栽培菇類的綜合利用，包括不同基質的產前、產後和轉化中的生理生化研究，特別是酵素學在食用菇栽培與加工方面之基礎研究。

6. 食用菇產品的營養成分分析、保鮮技術、分級及加工技術研究。

7. 開拓珍貴的野生食藥用菇，使野生菇菌的馴化栽培。

8. 發展菇類的抗癌，降低血栓及食療價值的研究。

9. 菌種生產體系的綜合研究，包括食用菌資源調查，良種選種和雜交育種，物理化學誘變育種，原生質體融合，基因選殖等研究。

10. 菌種長久保存技術之研究。(新竹食品工業發展研究所菌種保存中心(CCRC)已負起保存國家所有重要菌種遺傳資源之任務)

11. 菌種生產法規與檢驗方法的研究，以解決將來政府成立菌種專利制度下可能發生的爭議事件。

12. 菇類主要病虫害防治技術的研究，包括高效，低毒，低殘留藥劑的篩選和施用技術，生物防治的開發，病毒快速檢定技術。 ■

調理米食點心 甜八寶飯

中華穀類食品工業技術研究所 周清源

材	料	%	公 克
飯	圓 糯 米	100	600
裝 飾 料	蜜 餠	10	60
	葡 萄 乾	10	60
	蜜 紅 豆	10	60
	糖 蓮 子	10	60
	紅 櫻 桃	10	60
餡	紅 豆 沙	40	240
淋 料	冰 糖	20	120
	水	40	240
	桂 花 醬	—	—
	油	3	18
	合 計	253	1518



甜 八寶飯和油飯相略似，其不同之處是此產品以甜的蜜餠作裝飾，使米飯具有甜的風味，各地著名餐廳均作為飯後甜點，也是被大眾肯定的米食製品之一。

甜八寶飯可依自己喜好的蜜餠而調製，口味變化多端，製作非常容易。以下介紹其製作方法。

1. 圓糯米以冷水浸泡3~5小時，撈乾後，放入蒸籠內蒸熟。
2. 米飯蒸熟後表面洒一些冷水拌散備用。
3. 模形先擦油，將裝飾料排成漂亮的花式。
4. 取 $\frac{1}{2}$ 米飯放入模形內，中央放一層紅豆沙，上面再加一層米飯，稍壓緊，可加少許水。
5. 放入蒸籠內中火蒸20~30分鐘，食用時趁熱扣出，上面淋上淋料即可食用。 ■