

他們的第二專長

林國忠烤乳豬 自我調節產銷



林國忠示範烤乳豬技巧

國忠農牧場的場主林國忠專業養豬之外，也是烤乳豬高手。本來以經營養豬場為業，偌大的豬舍養了近千頭毛豬，想不到毛豬價格一落千丈，為了挽回血本，不致賠過頭，於是向一位在餐廳擔任大厨的好友，學習“烤乳豬”的技巧，累積一年多的經驗，如今成了烤豬專家，養豬同業都戲稱

他“不務正業”。

林國忠的養豬場平時仍以賣大豬為主，豬價好時，烤乳豬產量就少；豬價滑落之際，他就大作“烤乳豬”的生意，是一種自我調節毛豬產銷的妙法，至今他的養豬場仍能安然渡過難關。

烤乳豬因各人技巧不同，而口味各異。林國忠說，烤前一天，將乳豬宰殺，去毛剝除內臟，涼乾後，浸於中藥配成的香料水中，約20小時，再取出晾乾，香料的配方是獨家秘方，不可言傳。烤時，最好以木炭火來烤，肉質最甜美可口，烤前，先在豬身塗上白醋，可加速表皮軟化，口味更佳。

烤熟一隻乳豬，要2~3個小時，烤時，把乳豬圓胖身軀展開成平面，再用一根鐵叉子插入豬肉中，這樣烤起來比較平均。

烤乳豬大致可分成兩種：

芝麻式和脆皮式。芝麻式，是將豬烤得起小泡泡，看起來像燒焦的樣子；脆皮式，是只把外皮烤成脆皮鴨的型式，這是以吃皮的感受來定位，那種口味較好，則是見仁見智。

乳豬將烤熟前，必須在豬肉邊緣插入數支小鋼針，作為透氣用，這也是一門訣竅。如果怕乳豬烤焦了，可邊烤邊用刷子沾麥芽糖液擦在豬體上即可。

烤乳豬完成後，如何吃呢？想要粗獷一點，就用手撕來吃，想要斯文一點那就切成薄片，沾蒜茸或薑片吃。反正愛怎麼吃就怎麼吃！

林國忠的烤乳豬大部銷到大餐廳去，若民間流水席有需要的話，他也樂意前去一展絕技。他說，希望將這門功夫傳授給喜愛作露營活動的民眾，螢火晚會中烤乳豬，既富情趣，也很享受喲！

花卉、園藝、花藝與插花的專業性刊物

讓花卉園藝的趣味栽培點綴您的家居生活
讓插花與花藝設計充實您的心靈生活

台灣花藝月刊



切花栽培專書

由荷蘭國際球根花卉中心委託本社代為編印的中文版花卉栽培叢書，首先推出一套切花栽培手冊，全部由國立台灣大學園藝系許圳塗教授翻譯審訂，是專業生產者必備的栽培手冊，也是農學科系學生不可少的栽培實務資料，圖文並茂，清晰易懂，採雪銅紙精印。

書名

單本售價

亞熱帶地區百合切花之栽培 65元

熱帶及亞熱帶地區的唐菖蒲切花栽培 65元

北半球亞熱帶地區的鳶尾切花栽培 60元

三本合購 170元 學生特別優待價150元

零售每本120元
訂閱一年12期1100元

請利用郵政劃撥07669674號台灣花藝帳戶
洽詢專線：(02)5926632 • 5926135