

金山地區農會／陳清志

# 開創甘藷新風味

## 金紅藷麵條

金山紅心甘藷  
精製而成，  
煮後香Q有彈性，  
不易糊。

金紅藷麵條為鹼性食品

甘藷自古以來即不被一般人重視，但營養價值之高，在現今重視膳食營養的時代中，它的價值重新被肯定了，需求量也因而增加，由本會統計資料可看出。民國71年栽培面積只有60公頃，而本年度栽培面積約150公頃，也使紅心甘藷成為金山地區知名度甚高的農特產品。

本會除宣導適地適種之原則及加強分級包裝外，並為預防因大量栽培所衍生的賤價問題，而於民國77年在農委會、農林廳及台北縣政府、新竹食品工業研究所輔導之下，開始辦理農村小型加工，將甘藷製成金紅藷蜜餞、甘藷簽、金紅藷麵條等產品，為甘藷開創另一種風味，更提高了生鮮甘藷的價格。

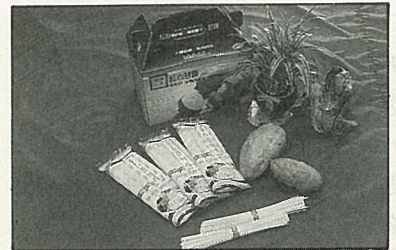
金紅藷麵條採用含豐富維他命及營養素的金山紅心甘藷與高級麵粉精製而成，為生理鹼性食品，可調整肉類之食物



酸性，較一般麵條更具營養價值。金紅藷麵條煮後香Q有彈性，不易糊，加入您喜歡的佐料，可做成清香可口的乾麵、涼麵、湯麵、炒麵等，烹調方法簡便，美味又可口。

謹介紹金紅藷麵條簡便的食用方法於後：

(一)乾麵：將金紅藷麵條1包(4人份)放入煮沸的滾水燙熟撈起，放入拌有鹽、肉醬、沙拉油及蔥花的調味料中，即成一碗香噴噴的金紅藷乾麵。



(二)炒麵：(1)將金紅藷麵條1包(4人份)放入沸水中煮至八分熟撈起，拌油、吹涼。

(2)起油鍋，爆蔥段，加入蝦仁、冬菇、肉絲後，再加入煮熟之麵條、調味拌炒均勻後，即可起鍋。

(三)煮麵：(1)將金紅藷麵條1包(4人份)放入沸水中川煮一下(半熟)，撈出過水備用。

(2)在鍋中放入油、爆炒蔥段、香菇、肉片，加入高湯，待水沸後加入麵條，滾後放入青江白菜，即可食用。

金紅藷麵條除了在金山地區農會生鮮超市(地址：金山鄉中山路232號)有展售外，台北市的讀者在各大超市也可買得到。

## 豐年社推薦 天然系列

台東縣農會出品

山中珍果—野生天然愛玉子

愛玉子 親手做·吃得安心  
每盒(8包入) 210元



豐年社 台北市溫州街14號  
(02)3628148 洽仲小姐