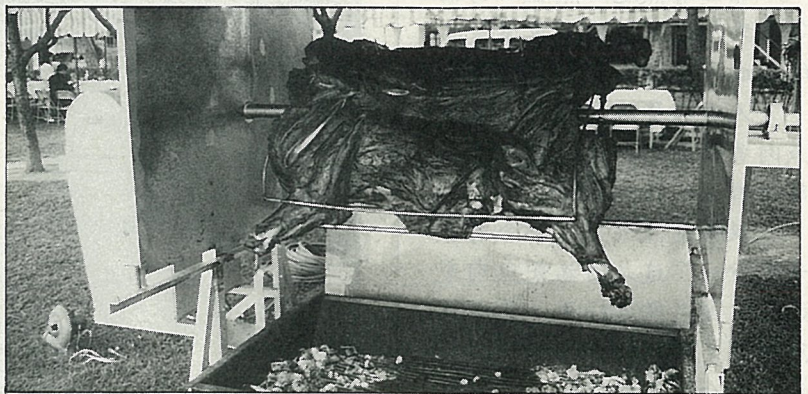


炭烤三牲 今夏賣點

配合東部地區今夏將掀起的觀光熱潮，在泛舟、海濱、茶園、岩洞、溫泉、牧野及森林山景等旅遊之外，將有炭烤牛、豬、羊大餐活動，以號召遊客前來東部旅遊。



炭烤仔牛

一般肉牛屠宰上市，大約在20月齡，體重500公斤應市，而所謂仔牛肉，一般指約170公斤（110～200公斤）活體仔牛，經特別精工細養高度肥育的小牛，屠宰當肉用者。

仔牛肉因其顏色較一般牛肉顏色白，或呈粉白色，故有“白色牛肉”之稱。其屠宰年齡約在5、6月齡，每天增重約0.8公斤，仔牛肉含水份較一般牛肉高，肉質細嫩，脂肪較少。

至於在多少公斤屠宰最適宜，乃視仔牛進價、代乳粉及飼料價格，剩餘乳多寡，小牛售價市場供需，飼料換肉率等因素，而機動調整頗具彈性。



東部畜牧業者希望以烤肉大餐，吸引觀光人潮。

炭烤仔牛

材料：將育成的小牛屠宰剥皮，去內臟、頭及腳，屠肉處理使呈板狀。

調味料：酒、醬油、辣椒片、薑片、蒜頭、八角、糖、胡椒粉、香油及藥材等。

做法：1. 將全牛浸泡於上述配

料中，腿、肩較厚部位先用刀分切呈痕狀，浸時約15小時，期間須將全牛翻浸，使之均勻浸泡於配料中。

2. 將浸漬後全牛平架置於自動滾式烤牛架上，下方以木炭取火炭燒之。
3. 將烤牛架360°持續緩慢滾轉。
4. 利用長刷及澆花小噴

農研新藝

有機栽培系列產品

珍露有機茶

珍露茶是以“潛能式有機栽培法”育產之有機茶，不受化肥及農藥之污染，質地甘醇風味絕佳，溫和不刺激。維生素、礦物質醣類含量豐富，是回歸自然美味，營養健康之有機化、藝術化之農產品。

歡迎批發零售
詳細資料備索

新觀念·新技術
有機精品平價共享

定價：A級\$1,600/斤
B級\$1,200/斤

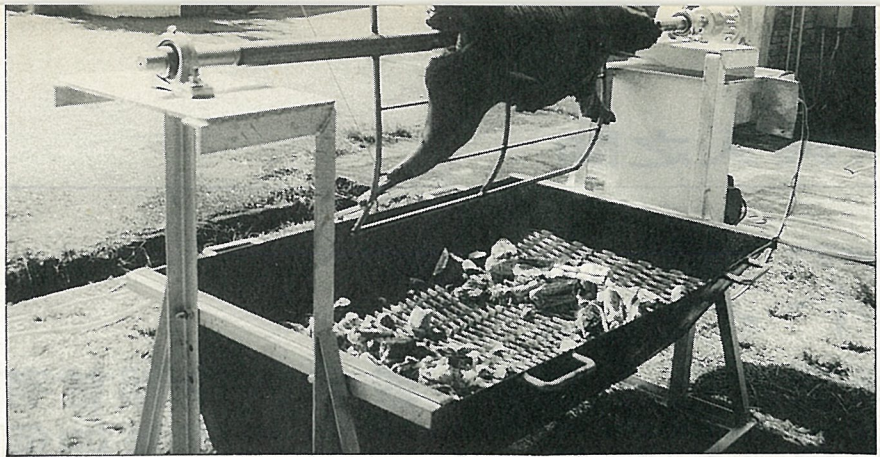
康立生協農記有限公司

台北市永吉路226-1號二樓電話(02)7643177(4線)

郵政劃撥：15181038 葉碧芳

槍，內裝蜂蜜水及上述浸漬液，將之噴射於滾動烤肉上，以增風味及色澤。

5. 烤約3小時，表面較薄的肉已熟，此時可用刀割取先食。
6. 至於內部或較厚未熟部份，再繼續予滾烤之，如此邊吃邊烤，方可吃到鮮嫩的肉，且具有吃的情趣。

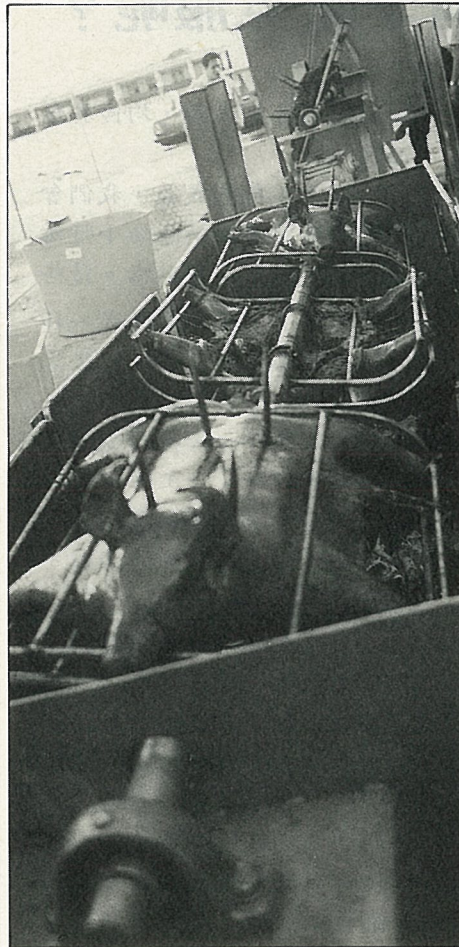


炭烤全羊

炭烤乳豬

一般以2月齡以下，體重約10公斤小豬為材料，乳豬屠宰去內臟但不去皮，四腿部份較厚部位切割呈痕狀，以利浸漬入味且易烤熟。

浸泡料與牛大致相似，時間亦同，炭烤時將泡好的乳豬平架固定於特製烤架上（一次可3頭），經滾烤約1小時，豬皮呈粉紅色，再繼續烤，豬皮開始分泌油脂，可用毛刷將油質刷勻，此時可聞陣陣香味，約2小時，豬皮表面呈漂亮誘人的金黃褐色至金紅色光澤，這時就可大快朵頤了。



炭烤乳豬

炭烤全羊

可用羔羊（約20公斤）或成羊（約40公斤），若用羔羊則不必去皮，但因今年羊價很高，用羔羊較貴，故目前烤成羊為多。烤成羊不去皮，烤後皮呈金黃褐色光澤，外觀好看，但皮不易下嚥，若去皮則較易烤，但烤相外觀較差，兩者各有千秋。

屠宰、清洗、浸泡配料方式大致與仔牛相同，至於烤架屬於中型的，將之四平八穩固定於烤羊架上，炭烤約為時3小時，即可準備切肉上桌了。

炭烤仔牛、乳豬及全羊，不但風味絕佳，且可增添進餐情趣，遊客若團體前來台東，有興趣品嚐、用餐，可先電話(089)227720轉210、211聯繫。

豐年社推薦

鄉間小路果汁

系列



柳橙汁	中寮鄉農會	250cc	100%	每罐15元 / 每打180元
	中埔鄉農會	250cc	100%	每罐15元 / 每打180元
番茄汁	玉井鄉農會	250cc	100%	每罐13元 / 每打156元
芒果汁	玉井鄉農會	250cc	30%	每罐15元 / 每打180元
	大內鄉農會	250cc	50%	每罐20元 / 每打240元
楊桃汁	楠西鄉農會	250cc	100%	每罐15元 / 每打180元

豐年社 / 台北市溫州街14號 / 電話洽仲小姐 (02)362-8148