

調理冷凍米飯

傳統中國美食
現代主婦新寵

鄉間小路推薦的優良食品



調理冷凍食品由於具有迅速方便的最大優點，近年來在國內市場成長驚人，冷凍食品製造廠也莫不在原材料、色香味、包裝容器等各方面進行改進，期能創造更大的消費市場。

冷凍水餃、燒賣、包子、雲吞等冷凍調理麵食產品，一向是國內調理冷凍食品市場的最大主流。但自去年起，調理冷凍米飯產品投入市場後，意外地受到消費大眾的熱烈歡迎，使得冷凍食品市場在產品多樣化與精緻化的趨勢下，顯得更活潑熱鬧。

目前在市場上較受注目的冷凍米飯類產品有(1)冷凍炒飯(2)冷凍粥(3)冷凍珍珠丸子(4)冷凍粽子等。這些冷凍米飯產

品均以稻米為主原料，產品都經過調味、熟熟、急速凍結、完密包裝，消費者只需加熱即可直接食用。

稻米是我國最基本的食糧，產量及品種都十分豐富，行政院農委會林子清技正及國立中興大學食品科學系的教授們也一直在積極開發這些冷凍調理米飯產品的工業化生產技術。米飯調理食品原是中國傳統美食，在食品科技專家的指導下，從原料米的品種選定、製造條件的確立、包裝容器的選用等都有一定的標準，我國的冷凍食品製造業，本來就具有良好的基礎，今後消費者將更有口福享用各式精美的調理冷凍米食了。