

碳烤黑豬，畜試所新風味

文圖 / 小雨

畜試黑豬1號，是畜試所民國90年3月，依據畜牧法規定通過登記後，開始研擬推廣實施要點 (<http://cancer.tlri.gov.tw/farm/豬隻推廣要點.htm>)，並依法把牠納入種豬登錄的豬種，這個新品種黑豬，根據畜試所粗估，目前飼養戶已有3千頭以上了。

這個新品種的豬，怎樣吃是最有風味呢？

「我們覺得用牠來碳烤。十分適合團體聚會，若在休憩場所、休閒農場中進行，更是不錯……」，畜試所王政騰所長如此說。做這方面試驗的研究人員，是畜牧場的助理劉建甫先生。

劉建甫說，有關碳烤黑豬，其累積多次的製作經驗，首先在碳烤豬隻的選擇必須採用成熟度夠，且體型健美的豬隻，木炭則選用曬乾且耐火的龍眼樹幹，豬隻上架固定後，視火力強弱調

整炭火和豬體的距離，通常兩者距離約50~70公分，一切就緒後開始進行碳烤黑豬。

豬隻碳烤均由背部開始，在第一層瘦肉烤到約7分熟時，加入些許胡椒粉調味後，再繼續烤，至豬肉熟了，以刀片割下，裝盤後即可上桌，碳烤到肋骨時，其外皮香脆，咬感十足，可謂風味絕佳。

一頭100公斤重的豬，從開始到結束碳烤，全程約需5~6小時，值得一提的是，碳烤黑豬使用的調味料簡單，充分顯露出畜試黑豬一號原有的肉質特色。



豬隻碳烤均由背部開始