

香酥多汁 · 黃金雞排大集合 追根溯源 · 開山始祖鄭媽媽

農委會為強化國產禽肉的推廣與銷售，在蘇嘉全主委的帶領下，繼 6 月份結合國內 12 大通路，設立全國 65 處「台灣黃金雞國產新鮮禽肉專櫃」及 7 月份舉辦的「台灣黃金雞胸肉消費論壇」之後，再於 7 月 12 日起舉行「2006 台灣黃金雞排嘉年華」系列活動記者會，會場充滿炸雞排香味，讓人食指大動，為台灣黃金雞排消費再掀新風潮。

一聲聲的吆喝聲：「老闆，雞排 1 份，要切不要辣；…要辣不要切。」香噴噴的雞排，您看了會不會口水直流呢？在台灣街頭巷尾到處可以看到賣炸雞排的小攤販，甚至是雞排連鎖加盟店，香雞排早已成為台灣特有的飲食文化。

為了推廣優質的台灣雞肉，農委會主委蘇嘉全親自出馬變裝成大廚師，幫台灣雞肉做代言人。蘇主委表示，香雞排是台灣留學生最想念的家鄉口味，回到台灣一定要吃到的食物

就是雞排。他又說，香雞排所用的原料是最道地的國產雞胸肉，富含優質蛋白質，還有緩和憂慮並安定神經的維生素 B₆、強骨的鈣質、補血的鐵質和能提



蘇主委(中)親自炸雞排，推廣國產優質雞胸肉



阿基師指導蘇主委料理家庭菜

高免疫力、抗氧化及抗老化的鋅，極容易為人體所吸收，適合各年齡層的民眾享用，「香雞排」的研發上市，帶動了國產雞胸肉的銷售。

國宴級名廚「阿基師」鄭衍基說，烹飪的三大堅持是興趣、熱誠和用心。阿基師說：「做好菜不一定要很複雜，也不一定要很專業，能做出一道好吃的菜，關鍵在於有沒有用心。」記者會當天，他也和蘇主委現場炸雞排，並示範台灣黃金雞

胸肉家庭料理，與大眾一同分享烹飪小秘訣，帶動現場氣氛。

吃過香雞排，但您知道香雞排的始祖是誰嗎？經過農委會特蒐小組追根溯源，答案是坐落在台北市寧安街的鄭姑媽香雞排。香雞排之父鄭光榮說，自己是在一次的因緣際會下，偶然看到有人在販賣小塊的炸雞肉，這讓他靈光一閃，買了一隻雞回家，苦心研究、耐心思量，終於發現了雞胸肉這塊珍寶，賣了 20 幾年，所用的雞排都選用國產雞胸肉，才能做到新鮮、多汁又美味。

快來嘗
嘗蘇主
委親自
料理的
家庭菜



台灣黃金雞就是國產雞，國產雞肉質優味美又新鮮，以冷藏低溫鏈直接將優質國產雞肉產品供應給消費者，未經重複冷凍、解凍過程，肉汁飽滿、肉質鮮嫩，與冷凍進口雞肉有明顯區隔。到底黃金雞肉可以做出哪些人間美味呢？農委會特地邀請雞胸內的料理達人，提供各式食譜，歡迎民眾上網站查詢黃金雞料理食譜（活動網址：www.naif.org.tw/g_family）。



風靡台大校園的姐妹花雞排

台灣黃金雞排嘉年華的網路活動已於 7 月 12 日起正式開跑，民眾可上網票選



雞排始祖鄭光榮

「黃金雞排王」、「黃金雞排的好朋友」，也可投稿「黃金雞排心情小故事」、參加「黃金雞胸肉創意料理達人競賽」，並有參與評審和抽中獎品的機會。此

外，農委會也將於 9 月 8 日及 9 日在西門町紅樓廣場，邀請全台 26 縣市的黃金雞排王，共同來參與這場嘉年華盛會。

蘇主委再次強調，台灣香雞排是採用國產雞胸肉製成的美味小吃，國產雞胸肉營養又安全，希望民眾多選用國產雞胸肉。而現在的雞排都是以台灣黃金雞作為食材，所以以後的「香雞排」就統一改叫「台灣黃金雞排」，相信更能突顯它的優質和頂級。🌿

台灣保育再創新紀元

文 | 編輯部 圖 | 特有生物研究保育中心

黑熊寶寶卡哇伊

農委會特有生物研究保育中心圈養的台灣黑熊，94 年 11 月 12 日喜獲雙胞胎熊寶寶，經過特生中心細心照料，這對雙胞胎熊姊妹目前已 7 個月大，重達 13 公斤，相當活潑好動。



活潑好動的熊寶寶

楊吉宗研究員說，其中 1 隻小熊在 3 個月大時曾經出現身體虛弱狀態，特生中心擔心熊媽媽棄養，因此將小熊隔離並給予救助，10 天後再送回給熊媽媽撫養，創下台灣圈養雙胞胎黑熊寶寶的紀錄。

台灣畫眉特有種

農委會「特有生物中心」和台灣師範大學合作完成研究報告，確認台灣畫眉和原產於中國大陸的畫眉鳥，兩者間基因歧異度高達 3.5% 以上，依據分子演化證據，將台灣畫眉正式認定為台灣第 16 種的特有鳥類。

姚正得助理研究員表示，台灣亞種的體色為灰褐色，沒有白色眼圈與過眼線。台灣畫眉正名後，正式學名應為 *Garrulax taewanus*。🌿



台灣畫眉(右)與中國畫眉(左)