

# 大里市田媽媽美食坊 風味獨特

文圖 / 黃永順

台中縣大里市農會為推廣米食文化，成立田媽媽點心園美食坊，並已於去年底正式掛牌營業，由於是家政班員自產自銷傳統米食糕點，口味獨特，深受消費者的歡迎。

農委會為因應台灣加入WTO後的衝擊，並為推廣各地的農特產品，因此輔導農家婦女成立創業經營班，統稱為「田媽媽」，推出傳統米食所製作的各種美饈，並配合農村旅遊活動等等，以增加農家的收益。目前已經有部份農會輔導設立「田媽媽」美食坊，各自展現不同的特色與風味，「田媽媽」三個字，也因此變成了正字標誌。

大里市農會在國光花市成立「田媽媽點心園美食坊」，推出蘿蔔絲餅、黑

糯桂圓糕、黑糖糕、鳳梨酥、肉粽、豬肉餡、蔥油餅及鹹蛋糕等傳統米食，未來還計畫量產供應餐廳，辦桌業者之甜點米食，及接受消費者預定彌月蛋糕、雞酒、油飯及各項節慶粿類等。

由於是強調現做現賣，新鮮美味，且物美價廉，因此自從推出以來，受到廣大的消費者喜愛與肯定。

田媽媽美食坊的8位成員，均是農會家政班員，且經過第二專長的專業訓練，取得烹飪丙級以上證照，她們能夠發揮專長，又創造就業的機會，工作很愉快。大里市「田媽媽點心園美食坊」營業時間是週二到週日，上午9:00到下午6:00。



大里市農會田媽媽美食坊推出不同風味的米食糕點