

在地最新鮮 · 健康好食材

什麼樣的豬肉料理，會讓您食指大動？農委會為了推廣台灣生鮮豬肉的好品質，於11月18、25日舉辦豬肉創意料理大賽，藉由互動同樂的競賽方式，將「新鮮、衛生、安全與美味」的台灣生鮮豬肉介紹給民眾，並帶動豬肉銷售量。

豬肉是國人愛用的肉品，在強調藥補不如食補的古醫書記載著：「吃豬肉具有滋陰潤燥、補中益氣、增氣力…等功效。」可見豬肉是食補珍寶，多食對身體有益。肉商公會表示，所有的國產生鮮豬肉都是在合法屠宰場屠宰，過程經過獸醫師嚴格的衛生檢查，和進口豬肉比較，並無長期冷凍造成組織纖維破壞或營養流失等問題，是國人肉品料理的第一選擇。

11月3日賽前記者會，蘇嘉全主委戴著廚師帽、穿著廚師服，大方展露料理豬肉的好手藝。蘇主委說，從小就跟



蘇主委介紹美味的豬肉佳餚

著爸爸一起賣豬肉，對豬肉的了解程度，非常自豪，他推薦用後腿肉作為料理的首選食材。當天會場還安排了一場豬肉料理大賞，舉凡燉豬腳、蔥爆後腿肉、炸排骨、滷蹄膀…，道道可口又香噴噴。負責料理的信中飯店主廚說，只要食材夠新鮮，不管是燜、炒，還是紅燒，每一道佳餚一定都香氣十足。

11月18日和25日分別在高雄與台北舉行創意料理爭霸戰，有別以往美食比賽多以單向料理為主，首次以幾近全豬的料理方式競賽，參賽隊伍不但有來自各地的學生團隊，連五星級飯店大廚也來角逐豬肉料理霸主的寶座。隨著時間倒數，各隊的私房菜紛紛端上桌，有人發揮巧思在菜名上大作文章，有人在擺盤上發揮創意，不過究竟什麼才能抓住評審的心呢？對一旁觀看的民眾而言，誰拿下創意料理大王寶座並不重要，品嚐一盤盤的豬肉美食才最令人期待。



香氣十足的滷蹄膀