

「牛」出健康好活力

冬天是牛奶盛產季節，但國人不喜歡在冬天飲用冰冷的鮮奶，此時若能將牛奶用來入菜，不但可以修飾食材的味道，還能順勢吸收牛奶的各種營養素，可謂一舉數得。

農委會畜產試驗所於 96 年 12 月 21 日在台北君悅大飯店舉辦台灣牛乳推廣行銷發表會，會中特別邀請農委會主任秘書黃裕星、畜產試驗所所長王政騰以及台灣大學動物科技研究所教授陳明汝一同傳達國產牛乳的濃郁好滋味、好入菜的新觀念。

牛乳為一優良的食品，富含優質的蛋白質、醣類、脂質、鈣、鐵與多種維生素等營養成分，對於忙碌的現代人而言，每日攝取牛乳與乳製品無疑為保持身體健康活力的良方。畜試所所長王政騰表示，冬季時節最適合乳牛生長、而且是泌乳量最高、且品質最好的季節，但是國人卻不太習慣於冬季飲用鮮乳，而錯失喝鮮乳的好時機。

而平日公務繁忙的農委會主任秘書黃裕星，為了推廣國產的優質牛乳也卯足了全勁，以牛奶養生鍋大戰德國主廚 Mr. Michael Wendel，活動現場不見肅殺的爭奪戰、卻多了一股軟軟的牛乳香氣。黃裕星主秘說，牛乳的食用方式不僅限於鮮乳或乳加工品，在烹飪料理上更具有增添菜餚色澤、修飾味道及祛除腥膻味的作用，豐富料理的多樣性。他透露學會牛奶鍋這項料理，是因為就讀研究所時的指導教授本身患有骨質疏鬆症，所以對於牛乳的各料理特別有研究，當年他就從教授那兒學



黃裕星主任秘書（右 2）與德國籍主廚 Michael（左 2）到了這項料理的秘方，可說是台灣牛奶鍋的始祖。

當天，主辦單位也特別精心設計出 36 道乳香滿溢的牛乳滿漢全席，分別有冷盤沙拉、湯類、麵包、現切肉類、熱食、季節水果及精緻甜點等，琳瑯滿目的菜餚，不只讓在場賓客大飽口福，也將菜單成簡單易懂的食譜提供索取，希望能養成消費者以牛乳搭配生活中垂手可得的食材共同烹煮，讓消費者能在牛乳盛產的冬季，在家也能輕輕鬆鬆用新鮮美味又營養的國產牛乳入菜。🌱

現場進行了世紀牛乳料理東西軍大賽。當黃主任秘書的私房菜—養生珍珠牛奶鍋對上麥可主廚的草莓奶酪，兩人實力不相上下、難分軒輊

