

龍鳳八珍禮盒 金銀喜葷

精緻的金茸、銀耳、香葷為主體，
再搭配少量喜糖所組成。依香菇品級的不同，
可組成每盒300~1000元的禮盒。
“金銀喜葷”是不一樣的訂婚禮盒喔！

一般的訂婚禮餅，代表了傳統的喜訊，人們喜歡它，是因為它甜而可口；但現在有許多人却有點怕它，怕吃多了發胖！棄之，又有不敬之感，因此，如能改變一下內容，可能會更受歡迎！

台灣省農試所為應社會之需要，與開拓本省食用菇類內銷市場，希望以新鮮、高級、多樣化的產品，供應國內市場。新近設計推出的“龍鳳八珍禮盒”，是以訂婚禮盒的姿態

上市，富麗美觀，傳達了濃濃的喜訊。

據農試所宋細福先生表示，“龍鳳八珍禮盒”所選用的菇類為高級香菇切片，做為切片的香菇不一定要很大，但要在很嫩時即採收，經過烘乾，再加工切片。因此，所挑選的香菇都是體積小，肉層厚的小香菇，彌足珍貴。切片後的感覺更美，價格也比沒切的高了許多。

“龍鳳八珍禮盒”首度推



金銀喜葷禮盒富麗美觀又實用。(林嵩展 攝)

撰文／小石

出第一組組合為“金銀喜葷”，顧名思義它是一份專供訂婚用的高品味禮盒。其內容是以精緻的金茸、銀耳、香葷為主體，再配合少量喜糖所組成。依香菇品級的不同，搭配成每盒300~1000元的禮盒，提供消費者多一種選擇。

料理方法

●金茸：浸水1分鐘，為作湯、冷盤、火鍋的好材料。

①殺菁1分鐘，撈出，拌芥末、醬油，當冷盤吃，口感脆、Q、舒服，為一般金針菇所沒有。②若放在火鍋中煮，湯的味道特別好。

●白木耳：浸水30分鐘，可做成甜湯。或與肉絲同炒，非常好吃。

●香葷片：浸水5分鐘，可作湯、炒、冷盤之好材料。一般燉雞或火鍋，只須將香葷片直接投入即可。提供一道“滷味銀芽香菇葷”供讀者參考—以熱水5碗、醬油70cc（約3.5匙）、冰糖75g（2台兩）、沙拉油10cc之比例，混合調勻後將香菇葷片約20g，放入鍋中以慢火滷煮20~30分鐘，至香菇葷片滷透，即可撈起，冷卻後可作為拼盤。

6個生產地點

- ①宜蘭縣東山鄉農會
- ②苗栗縣苗栗市農會
- ③苗栗縣南庄鄉農會
- ④南投縣信義鄉農會
- ⑤嘉義縣菇類合作社
- ⑥台中縣食用菇類合作社