

誰知盤中殮·粒粒皆「吡吡」

我們推薦CAS特級良質米

「吡」字來源
請看第7頁

由於國人生活水準不斷提高，消費大眾對食米品質要求日益嚴謹，因此提昇食米品質，以應消費大眾之需求，實為當務之急。因此，台灣省政府糧食局積極鼓勵良質米受輔導單位（農會或廠商）申請使用優良農產品標誌，儘速增置或更新現代化加工設備，切實自行建立品管制度，維護品牌，提供廣大消費者所需色、香、味營養俱全之高品質食米。

CAS特級良質米

受理農會、廠商申請使用CAS特級良質米標誌，由推行輔導小組、技術審議小組及工作小組人員前往現場評核、輔導其製銷及品管，符合規定者正式授權使用CAS特級良質米標誌，截至目前共核准9家，包括：

已正式上市的有：正新製米股份有限公司（正新牌壽司米、良質米、大王秈稻米）、陸協碾米工廠股份有限公司（大橋牌）、泉順碾米工廠苑裡玉田廠（山水）、西螺鎮農會埤源碾米廠（西螺鎮農會）、花蓮市農會（花農牌）。

近期將上市的有：草屯鎮農會（草農牌）、大甲鎮農會（原鄉味、大甲鎮農會）、後龍鎮農會（龍農龍質蓬萊米—清純100、龍農龍質長秈米—清純S100）、源豐碾米工廠（勝利牌）。

內在外表均優良

CAS特級良質米應具備的要件，由下列的說明可以明瞭。政府輔導之農會、廠商，以政府推薦之優良產地品種在適栽區與農民契作，並經現代化之田間管理與乾燥術及高科技一貫作業之碾製，再經精緻

之選別，外觀清純，米粒飽滿，透明有光澤，食味品質均優，衛生安全，且經政府評審合格，准予使用優良農產品及良質米服務標章雙標誌之特級好米。

CAS特級良質米之食味，應優於或相當於對照產地品種，不得劣於對照產地品種。對照產地品種，依種植面積、適應性、對抗病蟲害，育成過程米質變異等大小，及不易倒伏以及食味中庸等因素，由「技術審議小組」商定。

因此，良好的食味，在視覺宜為：白色有光澤，飯粒好看。在聽覺上：咬嚼時幾乎無聲音。在嗅覺上：風味好。味覺上：無論咀嚼多久，不會變味，稍具油滑的感覺，雖稍具甘味，但幾近無味，咀嚼久了也不會甘甜。觸覺上：暖和的感覺，飯粒稍滑而柔軟，並有粘彈性。

消費者只要認明包裝袋上，印有CAS特別良質米雙標誌，及統一格式包括種類、品種、產地、等級、淨重、產期、碾製年/月/日、保存期限碾製工廠名稱/地址/電話等標示之好米產品，即可買回來安心食用。

煮成米飯更好吃

好米要煮出好吃的米飯，下面的訣竅不要忽略了。十分科學化，讀者不妨參考看看，有個清晰的概念。

1.將電子鍋內鍋編號，並紀錄內鍋乾重。

2.秤白米300公克。

3.洗米，清洗3遍，用手輕且迅速地將米攪動，倒掉洗米水，最後一次儘量倒乾淨。

4.將洗過之米倒入內鍋中，用乾布擦

樹立CAS特級良質米之知名度及權威性，可讓消費者安心購用並擴大米食消費紓解稻米過剩壓力，以兼顧農民廠商及消費者三方共同利益。

