

金都埔里鄉土菜

埔里是產紅甘蔗的地方，每年從10月到第二年的2月，經過埔里外圍的遊客，會看到一個個汽油筒，倒翻的筒子內，一根根甘蔗烤的香香，吃熱滾滾的甘蔗汁是至埔里最大的享受。可是說也奇怪，埔里鎮上反不見熱甘蔗賣。有心品嚐一杯熱甘蔗汁的朋友，若看到烤甘蔗的攤子，別猶豫先喝一杯。

當然這期間，至埔里最大的享受是吃採至甘蔗頂端的嫩莖，也即是看來似筍，吃來鬆又脆的甘蔗筍，雖然甘蔗筍已經有真空包裝，但在產地才真正能嘗到鮮

甜之味。

濟南大學即將在埔里生根，埔里人為了迎接更多的外來客，未雨先已準備了大餐廳。吃是生存的根本，於是鄉土菜與精緻菜可以並容，吸引了外來客也贏得當地消費者的心。

像信義路上的「金都」，除了甘蔗筍、檳榔花也即是半天花、松菇、牧草心等等，原味炒出鄉土氣息外，也透過港廚，把許多佐料變化了不少新菜來。

牧草心健康食

牛、羊吃的牧草心，外形上

會令人誤以為是箭筍，這是從前鄉下人，隨手採自溪畔，不需花錢的食材。

學畜牧的草根大使王文政先生，首先在其餐廳推出，往昔是家家視為平常的菜，經王文政分析其中營養的價值後，食者了解了牧草心富維生素、高纖維多及低卡路里後，竟一躍成了健康食品，當然苦中帶甘的味道，是受歡迎的最大原因。

金針白半天花

農會大力培植的金針白，就是台北人吃的不少的碧玉筍，在



甘蔗筍



牧草心



半天花

埔里亦受到當地人的推薦，較特別的松菇，稍燙再調味是新口味。從檳榔樹上摘下的半天花，那是視覺、味覺都令人滿足的菜餚。埔里的山美，坐在室內進食，真是人生難得的雙重享受。

埔里人往昔想吃豪華一些的菜，可得至台中，既耗時也沒那麼多閒功夫，「金都」的經營者自己就有困擾，於是活用了家鄉的產品，又廣邀有志一同的名廚至埔里。

埔里景雖美，但真有心遠離繁華都會的人可就不多，請來的港廚到了埔里，感受到景物特殊

的風光，也愛上當地人的質樸，反璞歸真的為埔里人調製出不少好菜。

鄉土精緻巧搭配

像琥珀彩虹帶子、金汁雙拼、碧玉珊瑚鮑，觀菜名就很想入口的菜，讓埔里人都愛上，甚至追著師傅問：「金汁」是什麼？原來椰漿與鮮奶也能打成凍，再入油炸成金黃色，竟也能成菜，想學，似乎沒鄉土菜簡單，這可是曾列入滿漢席的一道菜。

鄉土菜與精緻菜如何搭配，想一探究竟，就走一趟埔里吧！



松菇

生活不憂綠...

1995年群芳園園藝春季郵購特賣



群芳園園藝有限公司
台北市北投區文林北路153號
消費者服務電話：(02)820-8777



球根花卉

孤挺花·彩葉芋·
幸運草等



種苗

火鶴花·白鶴芋·
蔓綠絨·琴葉榕等



室內小品

長春藤·薛荔·
嫣紅蔓等



水草

小水榕·鐵皇冠·
丹麥之花等

目錄索取函

請寄給我一份

群芳園園藝春季郵購目錄。謝謝！

姓名：_____ 電話：_____

住址：_____

鄉間小路 84.5