

【科技・資訊・品牌】

台灣土雞與洗選雞蛋的品牌時代來臨了！

文 / 蘇夢蘭

農委會畜牧處

台灣養雞產業經過民國77年火雞肉開放進口的困境，又面臨了加入WTO貿易自由化的衝擊，復以國人對於高水準的生活品質與環境品質，要求十分殷切，養雞業者深切了解到唯有提升效率，生產高品質、高附加價值的產品，方能因應轉型之迫切性，遂打出「優良禽品」牌，期建立消費者對國產品的信心，首度推出的禽品標章為「台灣土雞」及「CAS生鮮蛋品」二類。

台灣土雞： 永遠的「古早味」

土雞肉質鮮美，是國人嗜食的古早味，多年來在國內市場上與白肉雞分庭抗禮，各約佔雞肉消費總量之半，惟國人選購土雞仍停滯於「眼見為憑」的方式，非得親見烏毛紅冠、活跳跳的雞才肯掏出腰包，使得土雞電宰一直未能全面推動，產業未能升級。為改善台灣土雞國際競爭力及形象，農委會除積極推動土雞電宰，並建立「台灣土雞」認證標誌，標誌採紅冠G字，除取其諧音，亦意味著「好」，期透過此標章之宣導，建立市場區隔，加深消費者對土雞的印象與信心，強化土雞競爭優勢。

一、「台灣土雞」品質及衛生標準

「台灣土雞」係指具有單冠、鉛(或黑)色腳脛之有色雞種，認證範圍包括小型土雞與放山雞系列，後者飼養後期至少需有兩個月放養期；目前僅適用於經屠宰、預冷、包裝後移入冷藏庫冷藏，品溫保持於7℃以下者；成品外觀需無瘀血及水化現象，色澤與氣味應正常，表面無異物，包裝物亦應符合衛生單位訂定之衛生標準。

二、「台灣土雞」選購技巧及烹調注意事項

「台灣土雞」胸肉少，脂肪含量較白肉雞低，符合現代人消費習性與健康概念，另其腿肉的「磷絲胺酸」含量是白肉雞的25倍，依據德國Merck藥典指出，磷絲胺酸可作為強壯劑，這似乎為土雞肉的「滋補性」尋得了證

據。此外，因為土雞飼養需經充分的運動，加以其飼養期長達13週以上，肉質凝集性較佳，質地堅實而不粗硬，具咬感，最適白斬，為求其汁鮮肉甜，川燙土雞的時間不宜過長；為求其爽脆，離鍋時得即刻冰鎮，如燉煮，不可猛火，得耐心煲之，自然可得最佳風味。

消費者選購台灣土雞時，需認明「台灣土雞認證標誌」及品牌，注意其細骨薄皮的特性，標示上應有的項目均清楚無疑，才可安心購買。

CAS生鮮蛋品

CAS生鮮蛋品係為國產洗選分級新鮮雞蛋，或以其為原料，經適當加工處理製得之各式產品，目前獲得認證之產品僅有洗選分級雞蛋，各生產場均屬高度自動化蛋雞場，有良好的餵飼及產品收穫處理流程，以及嚴格的飼料品質管制、衛生管理所生產的帶殼鮮蛋。未來本項認證將擴及液蛋產品。

一、如何選購CAS生鮮蛋品(洗選分級雞蛋)

(一) 選擇具有CAS優良食品標誌認證者。

(二) 選擇包裝完整、無使用





領鮮蛋

領鮮健康・國家認證

騎釘（應使用縫線及密封）。

(三) 選擇標示明確者。產品之單一零售包裝上應清楚標示出品名、淨重、有效日期、保存條件、製造者名號、地址及電話。

(四) 選擇保存條件適當者。

(五) 選擇包裝外觀良好，產品官能檢查正常者。

二、CAS 生鮮蛋品

(洗選分級雞蛋)保存方式

CAS 生鮮蛋品(洗選分級雞蛋)保存於 $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 環溫條件下，可放置7-10天；惟仍建議消費者購買後貯放於冰箱冷藏庫中，保存期限可達2週以上。

優良禽品標章推動現況與遠景

國內畜禽產品由於生產成本較國外高，未來除需提高生產效率，降低生產成本以外，更須發展具本土性之特殊性能品系，吸引消費大眾的青睞，在消費者對品質要求日嚴之情況下，農產品之衛生安全更是消費者選購之重要指標。

優良禽品標章推動工作在行政院農業委員會、台灣區家禽發展基金會、中華民國養雞協會及台灣區肉品發展基金會等相關單位努力下，目前「台灣土雞」通過認證的有中台肉雞運銷合作社及統全公司2家，「CAS生鮮蛋品」獲頒認證的則有石安牧場、高農食品公司、偉良牧場及富源牧場4家，各相關產品均已散見於各大超商，也將優良禽品品牌帶入

新紀元。

未來生產者的責任除了達成產業永續經營發展的目標外，勢必需對國內消費大眾有所貢獻，因為，一旦進口產品叩關後，全國民眾的訴求將是「牛肉在哪裡？」(Where is the beef?)如果業者不能提供價格合理、品質一致的產品，市場拱手讓人，喪失的將是多年累積的產業成果。

台灣土雞食譜二則

紹興酒醉雞

- 材料：1. 全雞 一隻
2. 雞高湯 500公克
3. 紹興酒 1/2瓶
4. 鹽 25公克
5. 味精 20公克

作法：1. 先將鍋內加水開大火，再放入全雞，煮熟後切成四大塊，放入冰箱冷卻備用。

2. 將雞高湯加熱放入鹽及味精調味，再放入冰箱冷卻，之後加入紹興酒，然後再將冰箱內煮好的雞放入，泡12個小時即可食用。



〈來來大飯店提供〉

烤法式雞肉餡餅

材料(1)：

1. 雞肉丁 500公克
2. 麻菇丁 10粒
3. 洋蔥碎 半粒
4. 黃奶油 50公克
5. Perivod 法國香甜酒 20公克
6. 鹽、胡椒 少許

材料(2)：

1. 麵粉 500公克
2. 黃奶油 200公克
3. 蛋黃 4粒
4. 冰冷水 80c.c
5. 鹽 1/2匙

材料(3)：

1. 牛奶 350公克
2. 鮮奶油 250公克
3. 蛋 5個
4. 鹽、胡椒 少許

作法：1. 先將黃奶油加熱並放入雞肉丁炒香，之後加入洋蔥碎及麻菇丁微炒，再倒入法國香甜酒，待酒精完全蒸發，用鹽及胡椒調味，冰冷備用。

2. 蛋黃加冰冷水打散均勻，備用。

3. 將麵粉篩過和鹽混合，置放於平面工作台上，中間留空隙放進黃奶油，搓捏麵粉與黃奶油，待混合後徐徐倒入蛋水，再將其揉成麵糰，蓋塊布於上面，放進冰箱約30分鐘後再取出。

4. 在平面工作台上撒些麵粉，將麵糰用木棍擀成約1/3公分厚度的派皮，再將派皮蓋在每個約7公分的小型內，然後將材料(3)加入作法1.的雞肉，放入開450度的烤箱烤30分鐘即可。

