

美國牛肉藥膳 與台塑牛小排



說到美國牛肉，再向《鄉間小路》讀者介紹享有盛名的「台塑牛小排」，是台塑企業招待貴賓的私房名菜，由王永慶夫人研發，經高溫烘烤還能保持牛肉的香嫩鮮美。據台塑人員透露，牛排是特別精選自美國西部優良肉牛品種，取用全牛最精華部分的第7、8、9肋排之骨肉，以高級陳年洋酒及珍貴調味料醃浸12小時，再以200度、150度、100度定溫烤箱，循環烘烤2小時。

美國牛肉進口台灣已有多年了，最近改變行銷策略，看準中國人喜愛冬令進補的飲食傳統，把美國牛肉與養生藥膳結合在一起，更貼近中國人的胃！

日前，美國在台協會農業貿易辦事處舉辦一場別開生面的美國牛肉藥膳品嚐會，搭配來自加州的各式葡萄美酒。由美食烹飪專家李梅仙老師現場示範二道牛肉藥膳「回春美牛鍋」與「玉竹山藥燉美牛」。

李老師說，二道藥膳都採用美國板腱牛肉，「回春美牛鍋」的藥材有川芎、熟地、當歸、桂圓肉、枸杞、桂枝、甘草、紅棗、肉從蓉等，此鍋牛肉特別適合男性，吃了滋補強壯，強陰益腎，溫暖腰膝，健胃養脾。「玉竹山藥燉美牛」藥材是玉竹、山藥、參鬚。玉竹養陰潤燥，生津止渴，滋養氣血，補中益氣；山藥則補脾肺，益筋骨。此鍋藥膳有駐顏美容效用，適合女性。

李老師指出，美國牛肉質地滑嫩，燉煮時間只需20分鐘即可，但燉牛肉之前，藥

(鄧博文攝)



■台塑企業招待貴賓的私房名菜「台塑牛小排」。

■李梅仙老師推薦美國牛肉的鮮嫩多汁，容易調理。



■中式藥材。

食用時可搭配蒜頭或酸泡菜，品嚐牛肉的原味原汁，不加其他調味料。厚厚一份牛排，吃不完可以打包回家冷藏，想吃的時後微波加熱，仍不失美味。

強調滋補養生、大眾化的牛肉藥膳也罷，調理費時、台塑企業招待貴賓才能有幸品嚐的台塑牛小排也好，標榜的都是高級美國牛肉、牛排與洋酒，透過中國人的飲食智慧與烹調藝術，緊緊扣住了台灣消費者的注意力，不得不佩服美國業界經營台灣市場的用心與功力。咱們的農產品要以怎樣的招式，與進口農產品作出明顯的區隔呢？

美食當前，對酒當歌。這麼不消化的農業貿易攻防策略問題，暫時擱一邊吧！



■Gallo酒廠出品的經典紅酒Zinfandel。

