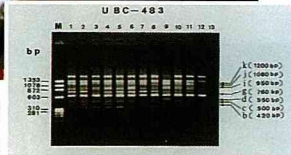




■不同種源的番椒，提供育種人員豐富的研究材料

**在** 植物分類上，番椒與番茄、茄子、馬鈴薯均屬於「茄科」家族，是全球性的重要蔬菜，經由絲路輾轉引進中國。仔細推算起來，當年的新興蔬菜「番仔椒」在中國也有一、二百年的栽培歷史呢！

■利用聚合酶素連鎖反應 (PCR) 進行番椒種原鑑定之 DNA 圖譜。



■利用過氧化酵素(peroxidase)進行番椒種原鑑定之電泳圖譜。

番椒只是一個通稱，可分為有辣味的「辣椒」與不辣的「甜椒」兩大類。據營養分析報告指出，番椒果實維生素C含量是番茄的4-5倍，維生素B與胡蘿蔔素含量則是番茄的2-3倍。

除了營養豐富，果實色彩之變化更令人目眩，幾乎囊括所有鮮豔色系，如紅、橙、黃、綠、紫、褐、黑、白，稱得上果菜類作物中最亮麗的一群。還有各式各樣的果型，也饒富趣味，有鐘形、三角錐形、長角錐形、羊角形、圓形、橢圓形、燈籠形等等。

■師傅出招 贊助 / 兄弟飯店 主廚 / 鄒窗暉

## 雙椒炒牛肉

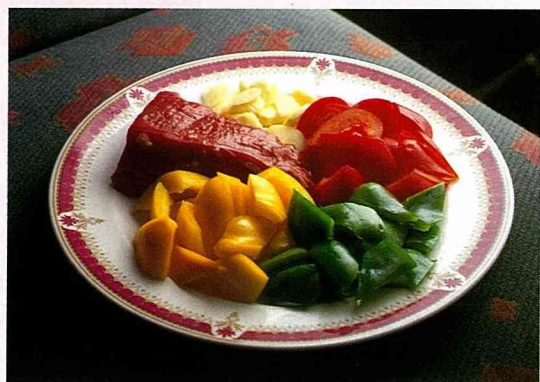
材料：沙朗牛排2塊 / 奶油 1.5 大匙 / 黃紅色甜椒各 1/2 個 / 芹菜2支 / 蔥 2支

A材料：蛋白 1/2 個 / 鹽適量 / 胡椒料適量 / 太白粉適量

B材料：醬油1匙 / 糖 1/2 匙 / 鮮雞精 1/2 匙

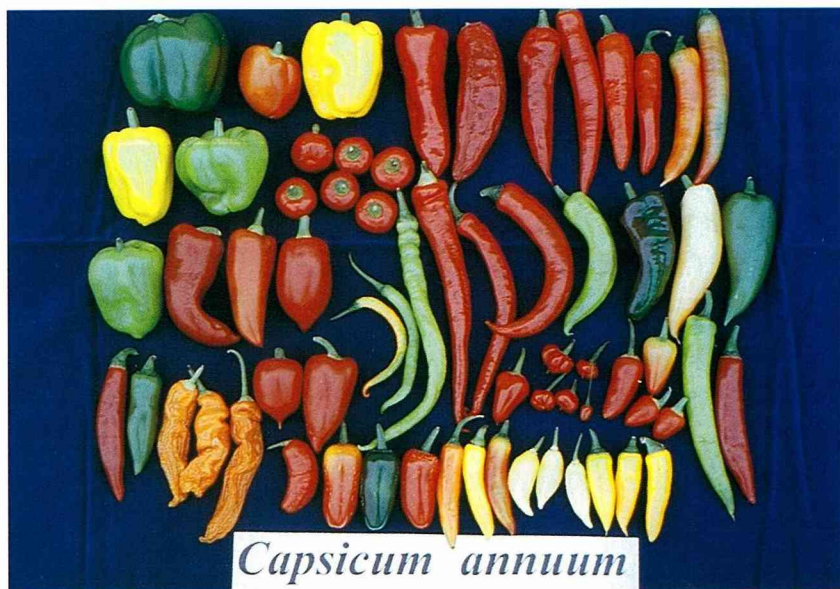
作法：

- (1) 沙朗牛排切成約1公分大小的牛肉塊拌入A料略醃待用。
- (2) 起油鍋加入奶油，稍融化即入鍋將牛肉泡白起鍋瀝油備用。
- (3) 黃、紅甜椒去子切條，用餘油加蔥、芹菜、黃紅椒略炒，再加入牛肉與B料炒勻即可。



在台灣的秋冬季裡，只要陽光充足，都很容易栽培，適合推廣作為庭園、圍籬、陽台盆栽等家庭園藝利用，好看又好吃，經濟實惠。農業試驗所作物種原室自1992年以來，已經蒐集保存近2000份番椒種原，建置電腦化資料庫，並進行種原遺傳歧異性分析，可提供全省育種人員更多樣化之研究素材，作為新品種蔬菜或觀賞植物選育及推廣之利用。

研究人員可直接上網查詢，並可以免費申請種原材料，應用於學術研究。 翹



■番椒果實形狀的變化很大，饒富趣味，頗有觀賞價值。

■家庭筆記 劉怡均

## 甜椒沙拉

材料：青椒、甜黃椒、甜紅椒各一個

調味料：橄欖油、少許鹽、蒜末、檸檬汁

作法：把材料切細條，再淋上調味料。



## 蛋烤甜椒

材料：青椒、甜黃椒、甜紅椒各一個，雞蛋3個

調味料：鹽

作法：把甜椒縱切成半，蛋放其上，灑一點鹽，放入烤箱8分鐘即成。 翹

