

色澤豐美，表面未皺，果型肥美時，一手握住果體，不可碰傷，一手持剪刀，自果梗中端輕輕剪下，再按同一顏色分大、中、小果型，分別裝入紙箱內，每箱10公斤淨重，裝箱後立刻搬置蔭涼處，避免陽光照射，以防止果實體發熱悶燒變質或果皮起皺紋而降低商品價值。

箱面上應註明供應者姓名或單位別，聯絡電話，顏色別，果粒之大、中、小、淨重，及供應到那個市場。不管銷售價格高低多寡，每箱重量要足重，大、中、小之果型徹底分清，若有果色不亮麗光澤較差，果型不端正者，應以次級品裝箱，並在箱面上註明次級品，以維商品信譽。

含有水分93.6、蛋白質1.0、脂肪0.2、醣質3.3、纖維1.4、灰質0.4、鈣6、磷21、鐵0.5、維生素A4000、B1 0.04、B2 0.03、C91、菸鹼酸0.4等，營養豐富。除了彩色亮麗極具觀賞價值外，鮮果耐儲存適合內、外銷，供炒食或觀賞擺飾之用。

將彩色甜椒洗淨，去果梗蒂頭、子囊、種子後，斜切小塊，蔥、薑、蒜、紅小辣椒等佐料切細，下油鍋爆香後，放入甜椒塊加高湯、豆瓣醬、醬油、糖等，炒熟後芡芡，起出置盤上滴芝麻



■甜椒「翠美星」栽培觀摩會(高雄縣阿蓮鄉)。



■甜椒「藍星」成熟時轉成紅色。

油數滴，趁熱食之清脆香甜可口。

或將彩色甜椒切成角塊，蒜仁拍碎，豆豉泡水，熱油鍋將蒜仁、豆豉爆香，加入彩色甜椒熱炒，半熟加適量鹽、沙茶醬，食之芳香甜脆微辣，甚為可口。

亦可切成八片，蛋和鹽、糖、麵粉加適量水攪成

糊，彩色甜椒片沾麵粉水油炸，上盤淋上番茄醬及胡椒鹽，趁熱食之更覺香脆甜美。

把彩色甜椒切成兩半，去果囊種子，將肉漿或魚漿、鹽攪勻，塞入彩色甜椒中，置蒸籠蒸熟只需5分鐘，趁熱食之更覺甜脆細嫩無辣味。

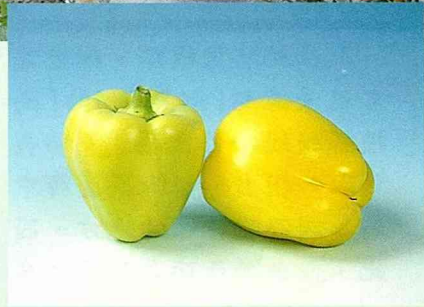


甜椒人工授粉

優良甜椒品種



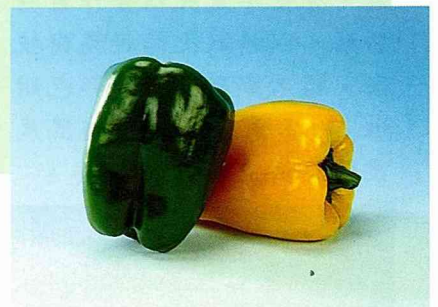
■ 橙色甜椒。



■ 淡黃色甜椒。



■ 少見的黑色甜椒。



■ 新型甜椒「麗妃星」，果色鮮綠，成熟時由綠色轉成黃色。

購買時以果型端正，形狀完整，果色著色完全，光澤鮮美，果體結實堅硬，果梗鮮綠，無曬傷、碰傷、壓傷、無腐爛，不皺縮，果粒愈大，果色依該有顏色愈濃者為佳。

目前彩色甜椒本省產地為苗栗縣峨嵋鄉、南投縣埔里鎮、魚池鄉，嘉義縣新港

鄉，種植總面積不到 5 公頃，由於後市看好，預期會有更多農友投入彩色甜椒的種植行列。目前已知埔里鎮蜈蚣合作農場、魚池合作農場、魚池鄉農會、新港果菜合作社等農民團體，以產銷班組織做計劃性生產，並已採收上市供應台北果菜批發市場，每日供無量約 1000-

2000 公斤，批發價格視果體大小及品質好壞，每公斤自 30-120 元不等。

