



關廟鳳梨，好吃！
每年5月，台南縣關廟鄉農會辦理「鳳梨節」產業活動，帶領民眾到鳳梨田巡禮，解說鳳梨生態，辦桌品嚐鳳梨大餐，打響了關廟鳳梨的名號。今年是第四屆了，5月13-14日即將熱鬧登場。最叫座的鳳梨大餐，每桌3200元，預約電話(06)595-2626 關廟鄉農會推廣股。

關廟鳳梨栽培面積約450公頃，關廟鄉農會推廣股張德春股長表示，關廟鄉農會輔導的2個鳳梨產銷班，都有「吉園圃」認證標誌，供應台北市一市、二市及三重市的青果市場；另有部份台農4號(釋迦鳳梨)外銷日本。

■ 鳳梨成熟果。



走在關廟街上，尤其是街中心的市場，空氣中就瀰漫一股香甜的濃味，這即是有名的關廟鳳梨。關廟畚箕式的地形，氣候、土質、陽光都適合鳳梨生長，於是，每逢春暖時節，一堆堆金

■ 師傅出招 贊助 / 兄弟飯店

鳳梨細捲 (日本料理主廚 / 溫仁景)



材料：

鳳梨、壽司飯、海苔半張
壽司飯做法：

醋600cc，糖8.5兩，鹽1.5兩，三者混合，飯煮熟趁熱加入適量的醋、糖、鹽並拌勻讓壽司飯冷卻。

做法：

1. 將鳳梨用水煮過，使其變軟，加入適當的麥芽、冰糖、鹽。
2. 壽司飯放置在捲簾上，鋪上鳳梨，最後放上海苔，捲緊，切成小段即可。



■將於89年5月命名推出的鳳梨新品種「台農18號」。



■李建豐有20年的鳳梨栽培經驗。



■關廟鳳梨姑娘-陳愛妹小姐。

黃色的鳳梨，便充塞於街市的果攤上，令路過的行旅垂涎欲滴。

關廟鳳梨的特色，在於香氣十足，果目淺，肉色深黃，肉質脆嫩無渣滓，而且汁液多，糖分高。不論是切片生吃，或供烹飪、炒雞肝、炒豬肺、炒筍絲、拌紅燒魚，或做鳳梨甜湯、綠豆粉圓湯等，均很適宜。 𠄎



■鳳梨加工場。



■鳳梨戴帽防日灼晒的田間即景。

材料：

牛腩 12兩 紅白蘿蔔少許
挖球形 鳳梨 1/8片 洋蔥少許切絲 薑泥/蒜泥少許 味精/糖/米酒少許
豆瓣醬少許 蠔油少許

做法：

1. 牛腩切小段，先滷熟備用。
2. 起油鍋，薑泥/蒜泥/豆瓣醬先炒香，放入蠔油、米酒及少許高湯，再下牛腩略炒一下，最後放入鳳梨、紅白蘿蔔即可。

贊助 / 兄弟飯店 ■師傅出招

鳳梨燒牛腩

(桂花廳主廚 / 李騰龍)

