

內門鄉農會總幹事洪戊哲說，「珍珠拔」雖為常見之水果，然其甜度、脆度讓消費者品嚐後，都讚不絕口。

現任內門鄉農會理事，曾任羅漢門番石榴產銷班班長的歐芳松表示，內門鄉農會現設有5個番石榴產銷班，主要產地分佈在溝坪、金竹、永富、內門、內豐、光興、東埔等地，番石榴種植面積約200公頃，其中珍珠拔約100公頃。

歐芳松說，珍珠拔屬桃金娘科常綠灌木，性喜溫暖，忌霜雪侵害，栽培土質選擇不嚴，但以富含有機質之壤土最佳，日照、排水需良好。成株全年均能開花結果。如產期調節得宜，全年均可生產，供應消費市



■曾任羅漢門番石榴產銷班班長的歐芳松，了解「珍珠拔」的脾氣。



■套袋。



■開花。



■花苞。



■幼果。

場。目前，內門鄉生產的「羅漢門」珍珠拔，經機器分級，裝箱包裝後，主要運銷台中、台北、三重消費市場。



■「羅漢門」珍珠拔。



■師傅出招 贊助 / 兄弟飯店

芭樂鮮貝

(主廚 / 鄒窗輝)



材料：

芭樂 1/2 個、鮮干貝 8 個、彩色甜椒 1/2 個、草莓 4 粒(裝飾)、

苜宿芽少許、美乃滋 / 鮮奶油各三匙、鹽糖少許

做法：

鮮干貝燙熟，芭樂切塊泡鹽水(預防變黃)，甜椒切塊，加入鹽糖、美乃滋 / 鮮奶油混合拌勻，苜宿芽鋪底，加上草莓裝飾即可。

