

日本人喜歡用味噌醃製食物，也常利用酒糟醃魚、醃肉、醃茄子等等。如果用紅酒糟燒肉確實是一道色香味俱全的美食，我知道有不少人酷愛這道佳餚，而我自己也不例外。有一天我看到雜誌上介紹紅麴的優點與好處，心裡就常常想念紅酒糟調味的各種熟悉又難忘的家常菜，像紅糟排骨、紅糟帶魚(或鰻魚)、紅糟蘿蔔、紅糟螃蟹、紅糟鵝等等。怎麼也沒有想到家母最近醃製了一大罐紅糟冬瓜，感謝她太了解我了，跟母親學習老祖母的好手藝，真是人生一大樂事。

■

## 紅麴釀冬瓜 DIY

材料：冬瓜、紅酒糟、鹽

作法：(一) 冬瓜去皮切成大長方塊，放入沸水中燙七分熟。

(二) 將冬瓜撈濾乾晾冷備用。

(三) 取大玻璃罐洗淨晾乾，依序放入鹽、冬瓜、酒糟，一層一層擺實。

(四) 最上層鋪平酒糟和鹽後，封口。放置通風乾燥處。

(五) 醃製時間約半個月或半年，即可食用。

備註：快速醃製法約半個月，即可獲得色澤如琥珀透明、帶濃郁酒香的冬瓜醬。長達半年的醃製品，色澤紅艷且入口即化。



■ 半個月後洗去酒糟，可見如琥珀色澤且美味的紅麴釀冬瓜。

■ 依次將鹽、冬瓜、酒糟放入瓶中。



《好康道相報》／報馬仔

## 台灣畜產美食店導引手冊

行政院農業委員會委託財團法人中央畜產會蒐集全國各地的國產畜產美食店資料，歷經4個月的企劃與採訪蒐集，終於完成「台灣畜產美食店導引手冊」，內容包含400家以料理國產雞、鴨、鵝、牛、羊、牛奶、羊奶及雞蛋等佳餚著稱的餐飲店家資訊，並提供各地觀光農園、遊樂區、溫泉景點及相關旅遊資訊，厚達350頁，相當豐富及實用。

欲去函索取該手冊的朋友，請提供一處利用國產畜禽產品作為烹材的餐飲店資訊，包括店名、料理特色、開店年份、地址及聯絡電話，附上20元回郵，於2月底前(郵戳為憑)，郵



寄至台北市溫州街14號4樓「財團法人中央畜產會」收，

就可獲贈一本「台灣畜產美食店導引手冊」，數量有限，先收先送，送完為止。



## 讓您吃香喝辣，全省趴趴走！