

台灣第一家民營啤酒廠 誕生了

美商KJCS台精統(股)公司已於6月19日正式取得民營企業第一張釀造啤酒執照。自從政府於今年元月開放民間釀酒業後，除國營企業如台灣省菸酒公賣局、金門酒廠實業股份有限公司、馬祖酒廠實業股份有限公司、台灣糖業股份有限公司為合法酒類產製之廠商外，美商KJCS台精統(股)公司應為民營企業第一家取得合法啤酒產製之廠商。

在僑委會獎勵海外僑胞回國投資計劃及高雄市財政局邀約下，美商KJCS台精統(股)公司決定引進歐美風行已久的手工釀造啤酒傳統工藝技術(簡稱精釀)和系統至台灣，於高雄設立全台灣第一座小型精釀啤酒廠，更計劃陸續在台灣北部、中部設立小型精釀啤酒廠，即時供應全台灣新鮮的手工精釀啤酒。

歐美風行多時的手工精釀啤酒(craft beer)和目前市面上的啤酒最大

不同為手工精釀啤酒的口味變化多。因為小量精工釀製，並使用天然原料如全麥、蜂蜜及液體活酵母，不但可釀造出多種口味，更可依時節推出季節性口味。這和一般大啤酒廠用穀類及固體酵母只能大量釀造單一口味截然不同。

目前美商KJCS台精統(股)公司與統一集團一南聯公司之子公司聯祿企業已策略聯盟，經由聯祿全台經銷通路銷售台灣第一家手工精釀啤酒。屆時國人將可在聯祿經銷網下的1500家中、西式餐廳、Pubs、酒店及KTV與歐美同步流行品嚐精釀啤酒，創造新世紀的精緻啤酒文化。



薤菜梗炒辣椒 DIY

材料：

薤菜兩把、辣椒少許。

佐料：

鹽、糖、醬油少許。

作法：

(1) 將薤菜葉及根頭摘除。

(2) 洗淨薤菜梗，置陽光下暴曬。

(3) 薤菜梗加一大匙鹽，均勻撒入，待重壓後出水備用。

(4) 辣椒切碎，薤菜梗切一寸長並過冷水，擰去水份。

(5) 辣椒入油鍋爆香，加入薤菜梗拌炒，加少許



■ 辣椒先以油爆香，再放薤菜梗同炒。

糖，提味起鍋淋少許醬油，即可盛碟食用。

◎備註：

(1) 菜梗醃過，炒薤菜梗時勿加鹽，以免太鹹。

(2) 葉子部份可煮湯、炒食皆可。