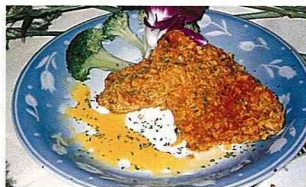


真空包裝・簡速味美 土雞料理推陳出新

台灣土雞是國人長期喜愛的食補聖品，不論在國內、外市場，均受到歡迎。在傳統食材中，土雞被認為係具有滋補性的食品，例如作月子要吃麻油雞、體弱氣虛要喝雞湯等；不過，國人大多以為只有冬季及年節時才是適合食用土雞的季節，其實依照「神農本草經」的記載，雞肉性味甘平，四季進補食膳皆宜，並可與各種藥材或大蒜、山藥等食材搭配，調理成為具有益智、補氣及提昇免疫力功效的料理。

農委會以年輕族群為目標市場，委託國立中興大學林亮全教授研發新口味的土雞料理，包括香草麵包土雞、脆波霸土雞、胡桃木燻雞、醉土雞及涼拌海蜇皮土雞絲等產品，將推薦給各餐飲業界，期望國產土雞未來不僅在中式餐廳或進補的場合出現，甚至在西式連鎖餐飲店或空中廚房，都可以看到土雞料理，讓我國本土的肉品揚眉中西式餐飲界。

農委會強調，台灣土雞品質優良且價格合理，而且是入WTO後擁有競爭實力的產業，請消費大眾多多支持。



利用土雞胸肉與咖哩混合後燒烤而成的脆波霸



香草脆土雞

推廣國產優質龍眼蜜 農委會輔導辦理評鑑

為推廣國產優良龍眼蜜，農委會已訂定評鑑標準，於5-7月間由龍眼蜜產地縣政府依產期辦理評鑑，項目包括抗生素、水份、色澤、香氣、風味等。

台灣地區蜂蜜的種類有龍眼、荔枝、柑桔、百花蜜等，其中以龍眼蜜最多，目前經農委會輔導生產之龍眼蜜將近10萬箱，約3000公噸。

夏天正是品嚐蜂蜜的好季節。農委會輔導主要產地苗栗、台南、高雄等縣政府辦理蜂蜜評鑑工作，邀請學者專家、養蜂協會、養蜂產銷班代表及農委會苗栗區農業改良場之養蜂專家組成評鑑小組，訂定相關評鑑標準。

凡通過初評與複評二階段取得特優獎及優等獎者，主辦縣政府將頒發獎狀與獎品，核發優良標章黏貼，農委會並將評鑑結果公告在該會網站，供消費者選購參考；各得獎產銷班亦可自行銷售或配合展售活動銷售。

消費者如要選購貨真價實、品質優良的龍眼蜜，除可向各縣市政府農業局或台灣省養蜂協會查詢相關產銷班電話外，亦可在評鑑結束後，至農委會網站（www.coa.gov.tw）查詢各項資訊。

每天一瓶，提升身體機能 嘉義區漁會推出生蠔精

被歐洲人稱為「海洋牛奶」的牡蠣，是台灣重要的經濟貝類，不但肉質柔軟、味美，而且含有豐富的蛋白質、肝醣、牛磺酸、有機鋅、維生素B群、菸鹼酸、鈣及鐵等微量元素，營養成分極高，同時膽固醇和熱量極低，消化吸收容易。

為調節牡蠣生產旺季的產量及價格波動，並提昇其附加價值與經濟效益，行政院農業委員會水產試驗所與嘉義區漁會合作，以嘉義外傘頂洲清淨海域所養殖的牡蠣為原料，進行川燙加工及凍結貯藏試驗。其中川燙水煮液經適度的濃縮，再分別以薑汁及米酒調味，並添加維他命C，開發出適合大眾口味的生蠔精，並自去(91)年開始量產。

生蠔精含有多量的牛磺酸、甘胺酸和麩胺酸，其中牛磺酸具有降低血壓、預防動脈硬化、抑制血糖上升和促進酒精代謝等功效，並可提升肝臟的機能，促進血液循環，改善呼吸不順暢，及促進嬰兒腦部的發育。一瓶生蠔精容量50C.C.，售價70元，是高營養的平價補品，意者可洽嘉義區漁會(05)347-2606。

