



椹果石蓮花



香椹酥排湯



什錦天羅婦

桑椹風味餐

文圖／黃菱怡

每年5
～6月，進
入桑椹果實
的成熟期，
滿樹紅紫相
間的桑果纍



泓泉溫泉渡假村「彩虹廳」

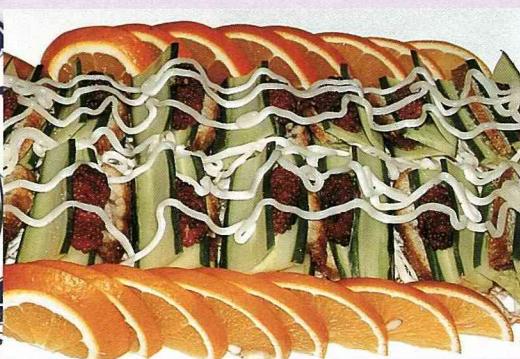
纍垂掛，讓人看了垂涎欲滴。「桑」的品種很多，依用途區分為採葉或採果品種，常見的桑樹品種，有行政院農委會苗栗區農業改良場選育出的46 C19號品系，桑農利用產期調節技術，一年二熟，延長採果期，假日開放供遊客採摘桑果，平時則自行採收，加工製成桑椹濃縮果汁，更利用桑葉、桑根、桑椹等，加工做成各種食膳與料理，如桑葉雞絲麵、桑根雞湯，以及具有溫潤爽喉功效的桑椹果汁。

剛採下的新鮮桑椹果實，入口感覺極佳，適合鮮食、糖漬，亦可加工成果醬、果凍、蜜餞、冰淇淋等食品，或釀製桑椹酒。

桑椹含豐富的葡萄糖、果糖、胡蘿蔔素、維生素、檸檬酸等養分，具有養血明目、消腫利尿、滋陰補腎、潤腸通便等效用，是很受歡迎的養生水果。台東縣知本溫泉風景區內的泓泉溫泉渡假村，研發推出「桑椹風味餐」，有椹果石蓮花、銀果椹抄手、桑椹魚子堡、什錦天羅婦、香椹酥排湯等，預約專線：(089) 510150。



銀果椹抄手



桑椹魚子堡