

文／余淑蓮 資料提供／中華民國乳業協會

讓鮮乳走進廚房

乳業協會50歲的生日感言

「中華民國乳業協會」（簡稱乳協）前身是1955年3月28日創立的「台灣省乳牛事業改進會」，1960年改組為「台灣省乳業改進會」，1977年再改組為全國性的「中華民國乳業發展協會」，2003年更名為「中華民國乳業協會」，成立迄今有50年。

為紀念50歲生日，乳協出版紀念專輯外，於94年3月28日假台灣大學第二學生生活動中心舉辦慶祝會，畜牧界的產官學代表100多人與會，並由行政院農業委員會為乳協新購的牛乳檢驗儀器按鈴啓用。

乳協理事長邱仕炎說，鮮乳是一種食物，不是飲料；全脂鮮乳不僅適合學童營養午餐，也是優質的老年飲食。推廣多樣化的牛乳料理，讓鮮乳走進廚房，是乳協最大的期望。

地處亞熱帶的台灣，據92年的統計，酪農戶715戶，乳牛數112,030頭，產乳量354,421公噸。國人每人每年消費乳品51.86公斤，與先進國家比較，還有很大的成長空間，例如，日本120公斤，歐盟240公斤，美國258公斤，紐澳269公斤。東海大學畜牧系施宗雄教授指出，日本國民的平均身高，戰前戰後相差12公分之多，就是拜乳業發展成功所賜，日本政府非常重視學童營養午餐，鮮乳是其中必備的一項。

在產官學界多年努力之下，特別是推廣「乳牛群性能改良(DHI)計畫」之後，國產牛乳的生乳品質已經接近溫帶先進國家的標準。93年參加這項計畫的酪農戶有282戶，20,197頭泌乳牛，酪農平時要作各項記錄之外，每月定期有輔導員前來收集資料，並測定乳牛當日上、下午之乳量，採集當日上、



下午乳牛的生乳樣品，送到牛乳檢驗中心（設在畜試所新竹分所）加以分析，所有資料經由電腦處理，印成報表作為改善牛群日常飼養管理的參考。所建置的全國性乳牛群性能資料庫也提供乳業相關的研究與推廣，例如評估牛隻的遺傳性能，選育優良的種公牛，改善酪農經營困難等。

台灣乳牛品種以荷蘭乳牛為主流，50年來台灣乳牛品種改良的重要成果之一，就是培育成功耐溼熱的荷蘭乳牛。近10年來新興的人工生殖科技的發展，加速了家畜的品種改良，最近國內核轉殖複製牛技術之成功，使優質乳牛的特殊基因，藉基因轉殖技術育成性能優異的乳牛群之可行性大增，台灣可期待成為熱帶乳牛品種的培育中心。

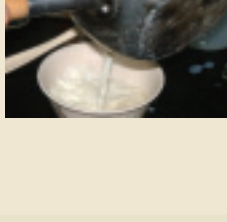
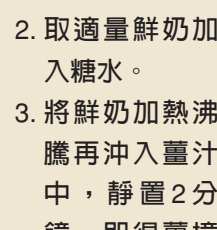
乳業協會的主要任務是：辦理乳牛品種改良、性能檢定及血統登錄、飼養管理與衛生保健有關技術之輔導、選拔優秀酪農、促銷乳製品及乳牛拍賣等事項。每年冬季的剩餘乳是乳協與酪農最沉重的負擔，全國消費者的支持與愛護，是台灣乳業永續發展的原動力。

鮮乳食譜

薑撞奶 (瓦斯爐)

材料：薑汁 (25cc)、鮮奶 (200cc)、糖 (1小匙)

作法：1. 將薑洗淨壓榨成薑汁。



2. 取適量鮮奶加入糖水。
3. 將鮮奶加熱沸騰再沖入薑汁中，靜置2分鐘，即得薑撞奶。

薑撞奶 (微波爐)

材料：薑汁25cc(約一湯匙)、鮮奶200cc(約一碗)、糖1小匙(隨個人喜好)

- 作法：1. 將老薑去皮。
2. 將去皮老薑磨碎擠成汁。
3. 將薑汁、牛奶倒入容器中。
4. 再加入白細砂糖攪勻。
5. 最後放入微波爐中以「強微波」烹煮1分10秒。
6. 打開微波爐用小湯匙攪動幾下，再以「強微波」烹煮2分鐘即成。



鮮乳火鍋

材料：A.雞骨1付、洋蔥半顆、純水1公升、高麗菜1/4顆、鹽2匙、香菇3朵

B. 鮮乳1公升

- 作法：1. 將A材料煮沸後關小火，慢火燉約1小時後熄火。
2. 準備您喜歡的肉類及蔬菜等放入鍋子。
3. 高湯及鮮乳1：1比例放入火鍋。

◎請勿以大火烹煮，以免蛋白質凝固影響口感。



馬自瑞拉乾酪

材料：鮮乳2kg、氯化鈣0.4g、乳酸菌菌液10ml

作法：1. 將乳酸菌菌液添加於鮮乳中攪拌均勻。

2. 再分別添加氯化鈣及凝乳酵素。
3. 繼續攪拌後靜置，並維持溫度在36~40℃。
4. 待凝乳後加以截切並壓榨收集凝乳。
5. 與熱水揉製即得馬自瑞拉乾酪。

鮮乳麻糬

材料：鮮乳 (2kg)、馬鈴薯澱粉 (1kg)、花生粉及糖粉少許

- 作法：1. 將鮮乳倒入平底鍋加熱。
2. 再倒入馬鈴薯澱粉混合均勻，再繼續加熱。
3. 一面加熱，一面攪拌至馬鈴薯澱粉開始糊化為止。
4. 離火再攪拌，即可得到鮮乳麻糬。

◎食用時，可隨喜好添加適量糖粉、花生粉或芝麻粉。

