

文／開心妙主廚 柯俊年老師 協助製作／財團法人CAS優良農產品發展協會



神奇竹炭

在日本，自古以來就有個民間傳說，燒炭的人沒有腸胃上的毛病，因為只要有腸胃方面有問題時燒炭人便把炭拿起來啃一口，吃進肚子裡。因為食用炭能夠吸附腹中的有害物質，再與糞便一同排出體外。其實日本厚生省(也就是相當於我國衛生署)曾經對竹炭做了一系列的研究，發現竹炭可能有以下的功能：

12月的下午茶約會

主 講 者：柯俊年老師
 主 題：神奇的竹炭
 時 間：12月28日下午2：30
 地 點：開平主廚之家西餐廳
 (台北市復興南路148巷24號)
 人數限制：30人以內
 報名專線：0800-025888

1. 可將有害物質吸收，並排出體外。
2. 能調節拉肚子所產生的不適應症狀。
3. 抑制糞便中的臭味。
4. 提供腸內弱酸性菌的增生，並讓有害菌減少。
5. 提供負離子，可以抑制生病原因之一的活性酵素產生。

這幾年來日本對於竹炭的運用越來越廣泛，除了民生用品中的牙膏、洗面皂、棉被、衣服等，近年來更將竹炭加工技術提升運用到食物當中，例如最近日本賣得非常好的竹炭豆，它是將落花生的表面裹滿了食用級的竹炭粉的一種商品。因為據說有排毒的功效，吃起來的口感也不賴，所以賣得相當好。

近年來台灣的竹炭燒製雖然起步較晚，但燒製的技術卻是比日本還強。93年底並有全球第一個優良竹炭的驗證標準與制度產生，那就是C

A S台灣優良林產品，C A S竹炭製品是以台灣生產、4年生以上的竹材為原料，採用特殊炭化技術精煉而成，組織結構非常緊密且空隙多，富含天然礦物質。經高溫炭化或活化後的竹炭，具有極佳的除臭、調濕、遠紅外線、電磁波屏障等功能。今年日本愛知博覽會中台灣的竹炭搶盡風頭，連日本人都組團來台學習。台灣的C A S竹炭採用四年以上的台灣竹子燒製而成，品類也不少，有竹炭杯、日常用品，甚至寢具及服飾等，通過C A S驗證的優良竹炭製品是不是讓您也忍不住想要一探究竟，12月的下午茶約會中我將與現場參與人員一同來認識神奇的竹炭，也將以一個料理人的立場，來把適量的竹炭粉入菜，歡迎各位讀者們有空來看看。



一個料理人的立場，來把適量的竹炭粉入菜，歡迎各位讀者們有空來看看。

