

台灣土雞

採訪·攝影／林麗娟



優質的台灣土雞身上
都掛有鋁質認證「翼標」
方便消費者辨識

愛上台灣黃金雞，就是懂得搶鮮入嘴。根據農委會畜產試驗所的資料，台灣現有的肉用雞分為白肉雞、仿土雞與土雞。仿土雞、土雞統稱為有色肉雞，約佔肉雞市場的55%。

如果按照遺傳形質與飼養方式，台灣的土雞應可分為三大類，第一類土雞已接近絕跡，特性是活潑、行動敏捷，小群飼養，近親交配嚴重，因此生長慢、成熟晚、換肉率低、產蛋少，但是物以稀為貴，售價極高。

第二類土雞多飼於山坡地果林間，雞隻有廣大的運動空間，肉質較為堅實富彈性，肉質佳，售價也高。

第三類土雞則是目前飼養數量最多的商用土雞，大群同齡雞隻飼養於雞舍，給予飼料，育雞時加以保溫，也有防疫計畫，幾乎與白肉雞相同，只是在雞舍旁給予運動場，在5-6週齡後讓牠們有較大的活動空間。雞隻外表看來都較活潑且羽毛光潔，但在遺傳上並非本地雞，係選取本地土公雞與母雞交配後再加以純化，外表主要以紅黃色羽居多，具有大紅直立的單冠與鉛色的腳脛。每隔2-3年就必須重新向外搜集種雞，好繼續生產優秀的雞。

土雞有標誌

由於優良土雞分辨不易，農委會輔導中華民國養雞協會推動「台灣土雞標誌」，請「台灣土雞標誌推廣委員會」專家挑選高品質的土雞，給予認證。要辨識高品質土雞其實很簡單，台灣土雞標誌產品，不論生鮮雞肉或熟食加工產品，每隻土雞身上都掛有鋁質認證「翼標」，翼標正面有「台灣土雞標誌」與「中華民國養雞協會認證」字樣，背面有一組流水編號，每隻雞的流水編號都不同，如同國民身分證字號一樣，養雞協會可根據此流水編號來追蹤認證雞隻來

黃金雞契農場



養雞場派駐獸醫

源與流向。

頂級黃金雞

農委會最近積極推廣國產雞肉美食烹飪秀，鼓勵大家吃土生土長的本土雞，為強化優良台灣禽肉「黃金雞」品牌形象，巡迴於台糖量販台中店等眾多據點舉辦「愛上台灣黃金雞」國產雞肉美食烹飪秀，提供新印製的台灣黃金雞食譜手冊供免費索取，並邀烹飪老師張皓明烹調紅糟三味雞湯、紅燒牛蒡雞胸等菜色。

農委會表示，台灣黃金雞就是國產雞，國產雞肉品種眾多，質優味美，新鮮安全，以低溫冷藏保鮮，直接將優質的國產雞肉產品供應到各超市及量販店，明確與冷凍進口產品區隔，讓消費者不僅能享用到屠宰後48~72小時黃金賞味期的國產雞肉產品，也為台灣優質雞肉創造出最好的附加價值，使消費者能品嚐到具備「身家清白」、「國家認證」、「絕對安全」、「衛生第一」、「鮮度控管」、「品質領先」等六大承諾，這就是為頂級的台灣黃金雞做了最完美的註解。

吃素的土雞

健康放走雞（放山雞），翼標掛保證，從翼標上就可以識別。

循著翼標，走訪苗栗後龍好山好水的標裕牧場，看到土雞振翅跑山坡，感覺自己也很想拍打翅膀，體會邊飛邊走的感覺。

標裕牧場負責人魏趨鼎說，所謂的「健康放走雞」，就

咯咯咯 台灣土雞出列

珍珠雞

特性：雞冠呈鮮紅色小片狀，眼睛小而圓，體型渾圓，腳脛為黃色，頸部裸露沒有羽毛，故有「裸頸雞」之稱。法國雞種，雞肉煮熟呈珍珠白，肉質細膩，有特殊香味，老人家和小孩特別喜歡。



飼養時間：約110天。

黑羽

特性：兇悍、體積小、骨細、好動、細皮嫩肉但不易煮爛，適合燉補。

飼養時間：約120天。

紅羽

特性：生性溫和，為市場上較普遍的土雞，肉質鮮美，成長快、早熟，煮20分鐘即非常Q潤好吃。

飼養時間：約110天。

烏骨雞

特性：俗稱「藥雞」，鐵的含量為一般雞隻的兩倍，並含有人體所需的微量元素，常用做藥膳雞，最適合燉四物為女性進補。

飼養時間：約110天。



開心買土雞肉



黃金雞肉



油蔥雞



紅麴雞



跑山雞肉冷盤

是土雞在飼養過程中，會有10週以上的時間，野放至運動場上運動，使土雞有寬廣的空間追、趕、跑、跳、碰，如此經過長時間的鍛鍊，讓雞肉更加結實、有彈性。

而且，「健康放走雞」是「吃素」的喔！因為市售的土雞飼料中，都會添加魚粉、牛油或肉骨粉等飼料當做蛋白質來源，然而這些動物性蛋白質往往影響了雞肉的風味，若使用的動物性蛋白質品質不佳，還會使雞肉吃起來有股腥味。因此，為將雞肉最天然、最真實的甜美原味呈現給消費者，標裕牧場特別在飼料調配方面下功夫，完全採用天然的植物性飼糧，這種「吃純素」的土雞，吃起來口感極佳，齒頰留香，令人吃了還想再吃。

標裕採用的飼糧是由通過國際 HACCP 認證的統一公司代工的，飼糧的生產製造過程絕不添加任何抗生素、生長激素等添加物，使雞肉的食用更安全。

談起經營「素」雞牧場、養起健康放走雞的緣由，魏趨鼎回憶，民國84年間他回到苗栗鄉下，接下病中父親養殖雞隻的副業，並積極參加各種農業培訓及安全農業講習。在父親癌症過世後，歷經數年研究飼養，於90年取得全國第一家經政府認證的土雞養殖牧場，才推出「健康放走雞」系列雞肉產品。隔年，為使產品更健康，推出全國第一家百分之百全程使用天然植物性飼糧的「吃素的土雞」，把阿嬤養雞的味道找回來。

民國96年他養的土雞取得產銷履歷認證，這些年間，由不懂到獲得消費大眾信任，嘗盡苦頭，也曾因不堪賠本而一度心灰意冷，萌生退意，但想起父親，心中就會湧出一股使命感，堅持下去，追求理想，不飼養出健康、安全、美味的土雞，絕不罷休！

最牛的土雞

大自然牧場號稱是「總統去過的土雞養殖場」，野放山林土雞的特色是品種最純正，行政院農委會畜產試驗所經12年才選育成功，是最抗病的土雞。

採取前人的飼養方法，野放林間吃雜穀類、牧草，天天運動，並有派駐獸醫檢視，所以不注射藥劑，是低脂肪、皮薄、肉

九尾雞、黑棗雞、苦瓜雞



烤雞



油雞

脆，味鮮美的土雞，每隻雞腳上都有該農場「野林」的身份證明，可佐證品管篩選的來源。91年獲農委會遴選為全國畜產業第一家示範場及金營獎，93年榮獲全國神農獎。

藥膳土雞城

在台中大坑半山腰處，東山樂園負責人曾國亮夫婦基於興趣，在群山環繞、流水潺潺的山林環境下，飼養著充分接觸大自然的野放山雞，爾後創建土雞城，山雞肉Q，湯頭鮮美，經5小時精燉而成的藥膳山雞美味又養生。



高粱蒜頭雞湯



奶油雞湯月桂葉

土雞食譜

提供／標裕牧場

人參淮山雞氣血雙補、健腦強身，高粱蒜頭雞滋養脾胃、消除疲勞，首烏當歸雞補肝腎、益氣血，蓮子燉土雞鎮靜安神，燒酒雞暖手腳、補精氣，枸杞雞湯健脾養胃，十全大補雞滋補全身衰弱、手術初癒者的氣力，香菇冬蟲夏草雞健胃補精氣、增強抵抗力，薑母麻油雞幫坐月子的產婦、貧血的女性補虛健脾，四物雞幫手腳麻木、月經失調婦女補血調血。

天冷了，您要吃哪一道？

絲瓜雞湯

1. 絲瓜1條切塊，雞肉1/2隻切塊。
2. 加上適量薑絲或薑片、鹽少許，待水滾後，全部放入煮約20分鐘左右。

竹筍雞湯

1. 竹筍（或用苦瓜）約600克清洗後切塊，雞肉1/2隻切塊。
2. 竹筍先煮熟，再放雞肉煮20分鐘左右，加少許鹽調味即可。

醬爆雞丁

1. 雞胸（或用雞片）1片切丁。
2. 加醬油、酒、香油、太白粉各1大匙醃10分鐘入味。
3. 然後加甜麵醬和水各2大匙、豆瓣醬和糖各1/2大匙、酒和醬油各1大匙一起放入熱鍋。
4. 將洗淨切小段的蔥、青椒和作法1雞丁下鍋爆炒即可。

白斬雞

1. 全雞1隻洗淨（喜吃肉嫩者用珍珠嫩雞或紅羽土雞，喜吃結實雞肉者用黑羽土雞），放入鍋中，並將水高蓋過雞體，開中火將水燒開後熄火，燜30分鐘後取出雞。
2. 把雞放入冰箱冷藏至涼後，取出剝塊，沾醬食用，最能品嚐出雞肉原味。

何處可買到土雞？

標裕牧場

地址：苗栗縣後龍鎮校椅里105之4號

電話：(037) 723-517、0910-493-934

大自然綜合農場

地址：台南縣官田鄉渡頭村291號

電話：(06) 690-3030

東山樂園土雞餐廳

地址：台中市東山路二段151之2號

電話：(04) 2239-1435

河南道口燒雞

地址：台中市學士路146號

電話：0933-400-809

白斬雞、油雞、烤雞、油蔥雞、宮保雞丁、麻油雞、人參雞、黑棗雞、狗尾雞、鳳梨苦瓜雞、燒酒雞、冬瓜筍雞、三杯雞、香菇雞、蛤蜊雞、紅麴雞、香酥小山雞、蒜頭雞、脆皮油雞、淮山烏骨雞、鮑魚韓蔘烏骨雞湯，甚至做成異國風味

的起司咖哩雞、法式檸檬雞、月桂奶油雞湯，全都可以吃得香噴噴。

道口燒土雞

變換個享受法，吃過河南道口燒雞嗎？這可稱得上是原汁原味的吃雞法，用手直接邊撕邊吃，就像手扒雞。

用手撕下雞絲後，更可加入小黃瓜絲、蔥絲、香油拌勻，就是一道涼拌好料了。採用養生吃法，雞絲加入小黃瓜



鮑魚韓蔘雞湯



標裕放山雞冷凍包



道口燒雞抓雞絲

絲、用蘿曼葉或美生菜加一點醬油膏，直接包裹起來吃，低油美味又爽口。改變外觀，道口燒雞捲餅做法是先煎好餅皮，放入道口燒雞加入大蔥、小黃瓜、甜麵醬，即可成為健康低脂的家鄉風味小吃，低油、低鹽、低膽固醇。

道口燒雞強調新鮮現做，不加味精，考證由來，承繼父親好手藝的寧波小館鄧玲如指這項燒雞創始於清朝順治18年（西元1661年），距今已有300多年歷史，乾隆52年（1787年）燒雞大師張存友的先祖張炳偶遇在清御膳房做廚師的摯友，獲傳秘訣，也用30多種中藥煉成甘香燒雞，傳致張存友，適逢嘉慶年仁宗南巡聞香而食，又成皇宮貢品，道口燒雞色澤勻稱、觸感香酥、味醇、軟嫩，被稱為四絕，拿土雞來做道口燒雞，最能彰顯這道名菜的優與美。

從選雞、宰殺、撐型到烹煮、用料、火候各方面，代代相傳都有一套經驗、技術。早期傳統的道口燒雞，在製作料理上較重口味，現代飲食則講究養生保健之道，因此在製作上力求研發精進，並以高貴佐料、中藥材，升級為食補料理來代替昔日的重鹽及加味。

◎