



### 黃偉哲邀大家來臺南“呷柚”滿足味蕾享受

#### 6家飯店推出14道白柚入魂饗宴

時序入秋，臺南白柚進入盛採，人們懂得中秋節品文旦，內行饗客更懂得晚秋還有更細緻甘甜的「白柚」可以品嚐。白柚除了可直接鮮果食用、製作加工產品，更能入菜，今(21)天台南市農業局特別媒合6家台南知名飯店開發14道以白柚為主軸的精緻料理，藉由白柚的甘、甜味，融進菜色中提升菜色風味及增加口感層次，臺南市長黃偉哲邀大家來滿足味蕾享受。

為振興飯店業者及推廣臺南白柚，分別由台南晶英酒店推出「蜜椒白柚和牛捲」、台南遠東香格里拉推出「白柚烏龍冷泡茶」、「白柚海鮮輕蔬沙拉佐柚香醬汁」、台南大員皇冠假日酒店推出「柚香涼拌宜蘭鴨賞」、「柚香燻鮭魚沙拉」、「柚香香料烤雞腿」、「香柚蜂蜜麵包」、「蜜香白柚晶凍慕斯」、台南老爺行旅推出「香橙干邑白柚雪酪」、「法式香煎櫻桃鴨胸佐膠袋香柚肉汁」、台糖長榮酒店(台南)推出「柚虱德林佐西柚



## 臺南市政府農業局新聞稿

發佈日期：110.10.21

醬」、「法式馬卡龍白柚蜜凍」、台南富信大飯店推出「香柚鮑笙燉腩排」、「柚香楊枝甘露」等，而各大飯店更大方公開 6 道在家就能 DIY 料理食譜，分別為柚香涼拌宜蘭鴨賞、蜜椒白柚和牛捲、香柚鮑笙燉腩排、法式香煎櫻桃鴨胸佐膠袋香柚肉汁、白柚海鮮輕蔬沙拉佐柚香醬汁以及柚虱德林佐西柚醬，簡單的食材跟做法讓您在家有能享用飯店高檔美食，或者即日起自 11 月 30 日止，可到以上飯店親臨品嚐以臺南農產結合西式料理的精緻饗宴。

臺南市長黃偉哲表示，今日特別感謝六家台南飯店業者支持在地農業，以臺南農產品完美融合西式料理以及麻豆農會開發柚類加工品協助農民產銷，除了可以協助台南白柚農產銷更增添台南飲食特色，滿足味蕾享受。

農業局局長李建裕表示，南市白柚產量穩定，整體外觀良好，為全臺白柚主要產區，於臺南白柚品質好風味佳，果肉彈牙，完美糖酸



## 臺南市政府農業局新聞稿

發佈日期：110.10.21

比讓消費者一吃就成老主顧，懂吃的老饕已開始爭相訂購，歡迎民眾多多採購臺南白柚。

新聞聯絡人：台南市政府農業局 農產行銷科 陳崇彝 0952-437-001