

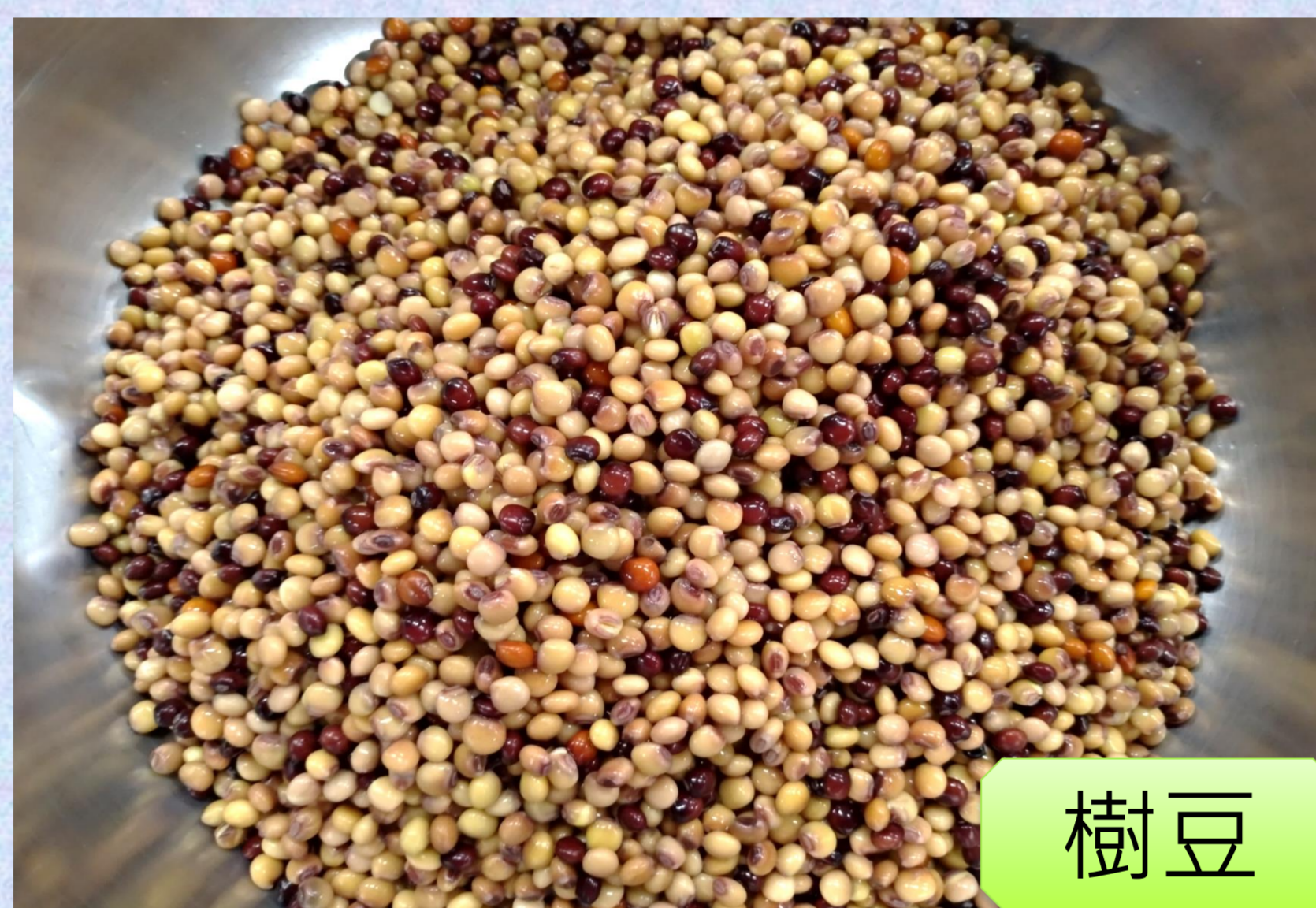


# 結合原鄉作物開發特色風味土雞加工品

李孟儒、涂榮珍、吳郁潔、陳文賢  
行政院農業委員會畜產試驗所加工組

近年來國人旅遊型態多元，原鄉人文色彩、地景風貌常吸引遊客前往探訪，觀光活動可替原鄉帶來豐碩之經濟效益，原鄉特色風味飲食亦受到許多遊客青睞，尤其原鄉畜牧生產模式可提供動物友善環境、自然諧和共生的生態，使現代消費者能產生高度認同感。

因此，本組將原鄉飼養之土雞結合當地特色農產，評估原鄉生產規模、避免投入過多設備及導入初級殺菌技術，建立適當調理製程，開發原鄉特色風味產品及伴手禮，如復熱即食且保存容易之樹豆雞湯調理包及現地調理、體驗野炊樂趣之山胡椒甕仔雞等，以利原鄉農民彰顯特色化飼養成果，並結合在地化生產消費，進一步吸引觀光客和原鄉人才回流，帶動原鄉觀光產業發展。



樹豆



紅刺蔥



山胡椒

- ✓ 樹豆是原住民主食之一，具有調節血糖、清熱解毒、補中益氣、等多種生理功效。
- ✓ 紅刺蔥又稱食茱萸，葉片可作蔬菜，具有解毒、止血等效果，莖、樹皮可作藥用，能祛風除濕、活血散瘀。
- ✓ 山胡椒在台灣泰雅原住民稱之為馬告，其枝葉部分皆具芳香，果實之精油主要成分為檸檬醛，具有抗氧化及抗菌活性，並帶有強烈檸檬、香茅及胡椒之混和香氣。



## 樹豆雞湯調理包

樹豆經浸泡、預煮後，放入切塊雞肉，並加入紅刺蔥、青蒜、胡椒等配料一同熬煮以提高香氣，最後施以真空包裝及二次殺菌，提高產品保存性。

## 山胡椒甕仔雞

取新鮮原鄉雞隻，將食鹽、山胡椒、甜麵醬等香配料混勻，塗抹於雞隻腹腔及體表，置於冷藏醃漬隔夜，取出風乾後入爐烘烤至熟，即可於山林優美環境中享用美食。

